
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
双语音标
阅读创始人
注音阅
读英语
教育之父
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 五十种汤(fifty Soups) 000001

2. 五十种汤(fifty Soups) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

五十种汤(Fifty Soups)
第1/2页

[-] [nəʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] [kə'rektɪd] [ɪn] [ðɪs] [tekst] .
Obvious typographical errors have been corrected in this text .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 在 这 文本 .

本文中明显的拼写错误已更正。

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [kəm'pliːt] [lɪst] , [pliːz] [siː] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðɪs] ['dɒkjumənt] .
For a complete list , please see the bottom of this document .
为了 一个 完全的 列表 , 请 看 这 底部 的 这 文档 .

完整列表请参见本文档底部。

['fɪfti] [suːps]
FIFTY SOUPS
五十 汤

五十种汤

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri] ,
THOMAS J . MURREY ,
托马斯 J . 默里 ,

托马斯·J·默里

['fɔːməli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌkɒntɪ'nent(ə)l] [həʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfiə] ,
Formerly professional caterer of the Continental Hotel , Philadelphia ,
以前 专业的 餐饮服务商 的 这 大陆 酒店 , 费城 ,

曾任费城大陆酒店的专业餐饮承办人

['æstə(r)] [haʊs] , [njuː] [jɔːk] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['liːdɪŋ]
Astor House , New York , and other leading
阿斯托 房子 , 新的 约克 , 和 其他 领导

纽约阿斯特酒店及其他领先酒店

[həʊ'telz] .
hotels .
酒店 .

酒店。

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] " ['sælədz] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] , "
Author of " Salads and Sauces , "
作者 的 " 沙拉 和 酱汁 , "

《沙拉和酱汁》一书的作者

" ['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] , " [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
" Valuable Cooking Recipes , " etc .
" 有价值的 烹饪 食谱 , " ETC .

"珍贵的烹饪食谱"等等。

[eɪtθ] [ɪ'dɪʃ(ə)n]
EIGHTH EDITION
第八 版

第八版

[njuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

['fredrɪk] [ə; eɪ] . [stəʊks] ['kʌmpəni]
FREDERICK A . STOKES COMPANY
弗雷德里克 一个 . 斯托克斯 公司

弗雷德里克·A·斯托克斯公司

['pʌblɪʃəz]
PUBLISHERS
出版商

出版商

['kɒpiraɪt] , -
Copyright , 1884
版权 , -

版权所有，1884年

[baɪ] [waɪt] , [stəʊks] , & ['ælən] .
By WHITE , STOKES , & ALLEN .
经过 白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 .

作者：WHITE、STOKES 和 ALLEN。

['kɒntents] . ['sɛvən]
CONTENTS . 7
内容 . 7

目录.7

[rɪ'mɑːrks] [ɒn] [suːps] , ['sɛvən]
Remarks on Soups , 7
评论 在 汤 , 7

关于汤的评论，7

['ɑːtɪtʃəʊk] [suːp] , -
Artichoke Soup , 12
朝鲜蓟 汤 , -

朝鲜蓟汤，12

[ə'spærəgəs] [suːp] , -
Asparagus Soup , 12
芦笋 汤 , -

芦笋汤，12

['bɑːli] [suːp] , -
Barley Soup , 12
大麦 汤 , -

大麦汤，12

[biːnz] , ['pjʊəreɪ][ɒv; əv] , -
Beans , Puree of , 33
豆子 , 菜泥 的 , -

豆泥，33

[biːf] [stɒk] , [naɪn]
Beef Stock , 9
牛肉 库存 , 9

牛肉高汤，9

[biːf] [tiː] , -
Beef Tea , 13
牛肉 茶 , -

牛肉茶，13

[buwːl] - [ə'beis] , -
Bouille - Abaisse , 15
布伊 - abaisse , -

布伊-阿拜斯，15

['kɒliflaʊə(r)] [suːp] , -
Cauliflower Soup , 16
菜花 汤 , -

花椰菜汤，16

['seləri] , [kriːm] [ɒv; əv] , -
Celery , Cream of , 20
芹菜 , 奶油 的 , -

芹菜，奶油，20

['tʃesnʌt] [suːp] , -
Chestnut Soup , 16
板栗 汤 , -

栗子汤，16

['tʃɪkɪn] [brɒθ] , -
Chicken Broth , 17
鸡 肉汤 , -

鸡汤，17

['tʃɪkɪn] [suːp] , -
Chicken Soup , 17
鸡 汤 , -

鸡汤，17

['tʃɪkɪn] [suːp] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
Chicken Soup , no . 2 , 18
鸡 汤 , 不 . 2 , -

鸡汤，第2期，18

[klæm] [brɒθ] , -
Clam Broth , 18
蛤 肉汤 , -

蛤蜊汤，18

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] , -
Clam Chowder , 19
蛤 浓汤 , -

蛤蜊浓汤，19

[klæm] , ['pjʊəreɪ][ɒv; əv] , -
Clam , Puree of , 33
蛤 , 菜泥 的 , -

蛤蜊泥，33

['kɒnsəmeɪ] , -
Consomme , 20
清汤 , -

清汤，20

['kɒnsəmeɪ] ['koʊlbərt] , -
Consomme Colbert , 20
清汤 科尔伯特 , -

科尔伯特清汤，20

[kræb] , [bɪsk] [ɒv; əv] , -
Crab , Bisque of , 13
螃蟹 , 浓汤 的 , -

螃蟹浓汤，13

[kriːm] [suːp] , -
Cream Soup , 21
奶油 汤 , -

奶油汤，21

['kruːtɔnz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] , -
Croutons for Soup , 11
烤面包丁 为了 汤 , -

汤用面包丁，11

[fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , -
Fish Chowder , 22
鱼 浓汤 , -

鱼汤，22

['dʒɜːmən] [suːp] , -
German Soup , 23
德语 汤 , -

德国汤，23

['dʒɪblɪt] [suːp] , -
Giblet Soup , 23
鸡杂 汤 , -

鸡杂汤，23

[gleɪz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] , -
Glaze for Soup , 11
釉 为了 汤 , -

汤汁釉料，11

[griːn] ['tɜːt(ə)l] [suːp] , -
Green Turtle Soup , 23
绿色的 龟 汤 , -

绿海龟汤，23

['gʌmbəʊ] [suːp] , -
Gumbo Soup , 26
秋葵汤 汤 , -

秋葵浓汤，26

[ˌdʒuːlɪ'en] [suːp] , -
Julienne Soup , 26
朱莉安 汤 , -

细面汤，26

['lentl] [suːp] , -
Lentil Soup , 27
扁豆 汤 , -

扁豆汤，27

[liːbɪgz] [suːp] , -
Liebig's Soup , 27
李比希 汤 , -

李比希汤，27

['lɒbstə(r)] , [bɪsk] [ɒv; əv] , -
Lobster , Bisque of , 14
龙虾 , 浓汤 的 , -

龙虾浓汤，14

[ˌmækə'rəʊni] [suːp] , -
Macaroni Soup , 27
通心粉 汤 , -

通心粉汤，27

['mærəʊ] ['dʌmplɪŋz] , -
Marrow Dumplings , 11
骨髓 饺子 , -

骨髓饺子，11

[mɒk] ['tɜːt(ə)l] [suːp] , -
Mock Turtle Soup , 28
嘲笑 龟 汤 , -

仿海龟汤，28

[ˌmʌlɪgə'tɔːni] [suːp] , -
Mulligatawny Soup , 29
穆里加托尼 汤 , -

马黛茶，29

['mʌtn] [brɒθ] , -
Mutton Broth , 29
羊肉 肉汤 , -

羊肉汤，29

['ʌnjən] [suːp] , -
Onion Soup , 30
洋葱 汤 , -

洋葱汤，30

['ɒksteɪl] [suːp] , -
Oxtail Soup , 30
牛尾 汤 , -

牛尾汤，30

['ɔɪstə(r)] [suːp] , -
Oyster Soup , 31
牡蛎 汤 , -

牡蛎汤，31

[piː] [suːp] , -
Pea Soup , 31
豌豆 汤 , -

豌豆汤，31

[piː] [suːp] , [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] , -
Pea Soup , Economical , 32
豌豆 汤 , 经济 , -

豌豆汤，经济实惠，32

[pə'teɪtəʊ] [suːp] , -
Potato Soup , 33
土豆 汤 , -

土豆汤，33

['ræbɪt] [suːp] , -
Rabbit Soup , 34
兔子 汤 , -

兔肉汤，34

[raɪs] , [kriːm] [ɒv; əv] , -
Rice , Cream of , 21
米 , 奶油 的 , -

米，奶油，21

[skɒtʃ] [brɒθ] , -
Scotch Broth , 35
苏格兰威士忌 肉汤 , -

苏格兰肉汤，35

[suːp] [stɒk] , [eit]
Soup Stock , 8
汤 库存 , 8

汤底，8

['sɒrəl] [suːp] , -
Sorrel Soup , 35
酢浆草 汤 , -

酸模汤，35

[sprɪŋ] [suːp] , -
Spring Soup , 36
春天 汤 , -

春季汤，36

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] , -
Tomato Soup , 36
番茄 汤 , -

番茄汤，36

['tɜːki] [suːp] , -
Turkey Soup , 37
火鸡 汤 , -

火鸡汤，37

[viːl] [stɒk] , -
Veal Stock , 10
小牛肉 库存 , -

小牛肉高汤，10

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] , -
Vegetable Soup , 37
蔬菜 汤 , -

蔬菜汤，37

[ˌvɜːmɪ'tʃeli] [suːp] , -
Vermicelli Soup , 37
粉丝 汤 , -

粉丝汤，37

[rɪ'mɑːrks] [ɒn] [suːps] .
REMARKS ON SOUPS .
评论 在 汤 .

关于汤的感想。

[suːps] , [laɪk] ['sælədz] , ['prez(ə)nt] [æn; ən] ['eksələnt] [ˌɒpə'tjuːnəti] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [kʊk] [tuː; tə] [dɪ'spleɪ] [gʊd] [teɪst] [ænd; ənd] ['dʒʌdʒmənt] .
Soups , like salads , present an excellent opportunity for the cook to display good taste and judgment .
汤 , 喜欢 沙拉 , 展示 一个 出色的 机会 为了 这 厨师 到 展示 好的 品尝 和 判断 .

汤和沙拉一样，为厨师提供了一个展现良好品味和判断力的绝佳机会。

[ðə; ði] [greɪt] ['dɪfɪkəlti] [laɪz] [ɪn] [sɪ'lektɪŋ] [ðə; ði] [məʊst] [ə'prəʊpriət] [suːp] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [pə'tɪkjələ(r)]
The great difficulty lies in selecting the most appropriate soup for each particular
这 伟大的 困难 谎言 在 选择 这 最多 合适的 汤 为了 每个 特别的
[ə'keɪʒ(ə)n] ;
occasion ;
场合 ;

最大的难点在于为每种特定场合选择最合适的汤；

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə] [fɜːst] [sɪ'lekt] [jɔː(r); jə(r)] [bɪl] [ɒv; əv] [feə(r)] , ['ɑːftə(r)] [wɪtʃ] [dɪ'saɪd] [ə'pɒn]
it would be well to first select your bill of fare , after which decide upon
它 会 是 出色地 到 第一的 选择 你的 账单 的 票价 , 后 哪个 决定 之上
[ðə; ði] [suːp] .
the soup .
这 汤 .

最好先选好菜单，然后再决定喝什么汤。

[ðə; ði] ['siːz(ə)n] , [ænd; ənd] [fɔːs] [ɒv; əv] ['sɜːkəmstənsɪz] , [meɪ] [kəm'pel] [juː; jʊ] [tuː; tə] [dɪ'saɪd] [ə'pɒn] [ə; eɪ]
The season , and force of circumstances , may compel you to decide upon a
这 季节 , 和 力量 的 情况 , 可能 迫使 你 到 决定 之上 一个
['hevi] [fɪʃ] ,
heavy fish ,
重的 鱼 ,

季节和环境因素可能会迫使你选择捕捞一条大鱼。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['sæmən] , [traʊt] , [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] [ˌəʊli'ædʒɪnəs] ['fɪʃɪz] , [ænd; ənd] ['hevi] [dʒɔɪnts] [ænd; ənd]
such as salmon , trout , or other oleaginous fishes , and heavy joints and
这样的 作为 三文鱼 , 鳟鱼 , 或者 其他 油性的 鱼 , 和 重的 关节 和
[ɑːn'treɪz] .
entrées .
主菜 .

例如鲑鱼、鳟鱼或其他含油鱼类，以及大块的肉类和主菜。

['ʌndə(r)] [ðiːz] ['sɜːkəmstənsɪz] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [ˌnesə'serəli] ['fɒləʊ] [ðæt] [ə; eɪ] [lait] [suːp] [ʃʊd; ʃəd]
Under these circumstances it must necessarily follow that a light soup should
在下面 这些 情况 它 必须 一定 跟随 那 一个 光 汤 应该
[bɪ'gɪn] [ðə; ði] ['dɪnə(r)] ,
begin the dinner ,
开始 这 晚餐 ,

在这种情况下，晚餐必然应该以清汤开胃。

[ænd; ənd] [vaɪs] ['vɜːsə] ; [fɔː(r); fə(r)] [lɑːdʒ] ['pɑːtiz] , [wʌn] [lait] [ænd; ənd] [wʌn] ['hevi] [suːp] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [ɪn]
and vice versa ; for large parties , one light and one heavy soup is always in
和 副 反之亦然 ; 为了 大的 各方 , 一 光 和 一 重的 汤 是 总是 在
['ɔːdə(r)] .
order .
命令 .

反之亦然；对于大型聚会，总是需要准备一份清淡的汤和一份浓稠的汤。

[ðeə(r)] [ɪz] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɑːt] [ɪn] [ə'reɪndʒɪŋ] [ə; eɪ] [bɪl] [ɒv; əv] [feə(r)] [ænd; ənd] ['hɑːməˌnaɪzɪŋ] [ðə; ði]
There is as much art in arranging a bill of fare and harmonizing the
那里 是 作为 很多 艺术 在 安排 一个 账单 的 票价 和 和谐 这
[pɪˌkjuːliː'ærətiːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['veəriəs] ['dɪʃɪz] ,
peculiarities of the various dishes ,
特殊性 的 这 各种各样的 菜肴 ,

精心安排菜单，协调各种菜肴的特点，也是一门艺术。

[æz; əz] [ðeə(r)] [ɪz] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [k'ʌləz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['peɪntɪŋ] ;
as there is in preparing the colors for a painting ;
作为 那里 是 在 准备 这 颜色 为了 一个 绘画 ;

就像准备绘画颜料一样；

[ðə; ði] [suːp] [ˌreprɪ'zents] [ðə; ði]['pɪvət][ə'pɒn] [wɪtʃ] ['hɑːməni] [dɪ'pendz] . [eit]
the soup represents the pivot upon which harmony depends . 8
这 汤 代表 这 枢 之上 哪个 和谐 取决于 . 8

汤象征着和谐赖以维系的支点。8

[suːps] [meɪ] [biː; bi][dɪ'vaɪdɪd]['ɪntuː][fɔː(r)] ['klɑːsɪz] : [klɪə(r)] , [θɪk] , [pjʊ'reɪz][ɔː(r)] [bɪsk] , [ænd; ənd] ['tʃaʊdə(r)] .
Soups may be divided into four classes : clear , thick , purées or bisques , and chowders .
汤 可能 是 分割 进入 四 课程 : 清除 , 厚的 , 果泥 或者 浓汤 , 和 浓汤 .

汤可以分为四类：清汤、浓汤、浓汤或龙虾浓汤、以及杂烩汤。

[ə; eɪ][pjʊ'reɪ][ɪz] [meɪd] [baɪ] ['rʌbɪŋ] [ðə; ði] [kʊkt] [ɪn'griːdiənts] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ;
A purée is made by rubbing the cooked ingredients through a fine sieve ;
一个 菜泥 是 制成 经过 擦 这 煮熟 原料 通过 一个 美好的 筛 ;

将煮熟的食材用细筛过滤，即可制成泥状物；

[æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [θɪk] [suːp] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] ['veəriəs] ['θɪkənɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [stɒk] ;
an ordinary thick soup is made by adding various thickening ingredients to the soup stock ;
一个 普通的 厚的 汤 是 制成 经过 添加 各种各样的 增稠 原料 到 这 汤 库存 ;

普通浓汤是通过在汤底中加入各种增稠剂制成的；

[klɪə(r)] [suːps] [ɑː(r); ə(r)] , ['prɒpəli] ['spiːkɪŋ] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [miːts] , [sɜːvd] [ɪn][ə; eɪ] [kən'viːniənt] [ænd; ənd] ['æpɪtaɪzɪŋ] [fɔːm] .
clear soups are , properly speaking , the juices of meats , served in a convenient and appetizing form .
清除 汤 是 , 适当地 请讲 , 这 果汁 的 肉类 , 服务 在 一个 方便的 和 令人垂涎的 形式 .

清汤，严格来说，就是肉汁，以一种方便、美味的形式呈现。

['tʃaʊdə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [dɪ'stɪŋkt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['fɔːgəʊɪŋ] , ['biːɪŋ] ['kɑːmpaʊndz; kəm'paʊndz][ɒv; əv] [æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ɒv; əv] [fɪʃ] ,
Chowders are quite distinct from the foregoing , being compounds of an infinite variety of fish ,
浓汤 是 相当 清楚的 从 这 前文 , 存在 化合物 的 一个 无限 种类 的 鱼 ,

浓汤与上述菜肴截然不同，它是由种类繁多的鱼类混合而成。

[fleʃ] , [faʊl] , [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)lz] , [ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] ['flʌktʃueɪtɪŋ] [aɪ'diəz][ɒv; əv][ðə; ði] [kʊk] ;
flesh , fowl , or vegetables , in proportions to suit the fluctuating ideas of the cook ;
肉 , 鸡 , 或者 蔬菜 , 在 比例 到 套装 这 波动 想法 的 这 厨师 ;

肉类、禽类或蔬菜，比例可根据厨师变幻莫测的想法而定；

[ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] [sɔːt] [ɪz][tuː; tə][prɪ'peə(r)][ə; eɪ] [θɪk] , ['haɪli] ['siːz(ə)nd] ['kɒmpaʊnd] ,
the object sought is to prepare a thick , highly seasoned compound ,
这 目的 寻求 是 到 准备 一个 厚的 , 高度 经验丰富的 化合物 ,

所寻求的目的是制备一种浓稠、高度调味的混合物，

[wɪ'ðaʊt] [rɪ'dʊsɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv][ə; eɪ][pjʊ'reɪ] .
without reducing the ingredients to the consistency of a purée .
没有 减少 这 原料 到 这 一致性 的 一个 菜泥 .

无需将食材熬制成糊状。

[suːp] [stɒk] . — [ðə; ði] [wɜːd] [stɒk] [wen] [juːst] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [miːnz] [ðə; ði] [faʊn'deɪʃ(ə)n] [ɔː(r)] ['beɪsɪs]
Soup Stock . — The word stock when used in cooking means the foundation or basis
汤 库存 . — 这 单词 库存 什么时候 用过的 在 烹饪 方法 这 基础 或者 基础
[ə'pɒn] [wɪtʃ] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [dɪ'pend] ;
upon which soups and sauces depend ;
之上 哪个 汤 和 酱汁 依赖 ;

汤底——在烹饪中，“汤底”一词指的是汤和酱汁赖以生存的基础或根本；

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ðeəfɔː(r)] [ðə; ði] [məʊst] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [pɑːt] [ɒv; əv] [suːp] ['meɪkɪŋ] .
it is therefore the most important part of soup making .
它 是 所以 这 最多 重要的 部分 的 汤 制作 .

因此，它是熬汤过程中最重要的部分。

[keə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['eksəd] [ðæt] ['nʌθɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [liːst] ['teɪntɪd] [ɔː(r)] [dɪ'keɪd] ['entəz] [ðə; ði]
Care should be exercised that nothing in the least tainted or decayed enters the
关心 应该 是 锻炼 那 没有什么 在 这 至少 受污染的 或者 腐烂的 进入 这
[stɒk] [pɒt] ;
stock pot ;
库存 锅 ;

务必小心，确保任何有污渍或腐烂的食材都不能放入汤锅中；

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [ðæt] [suːp] [stɒk] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz]
it is very desirable that soup stock be prepared a day or two before it is
它 是 非常 理想 那 汤 库存 是 准备 一个 天 或者 二 前 它 是
['wɒntɪd] ;
wanted ;
通缉 ;

汤底最好提前一两天熬制；

[ðə; ði] ['siːzənɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪn] [ˌmɒdə'reɪʃ(ə)n] [æt; ət] [fɜːst] ,
the seasoning should be added in moderation at first ,
这 调料 应该 是 额外 在 适度 在 第一的 ,

一开始调味料要适量添加。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'stɔː(r)] [ə; eɪ] [suːp] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['dæmɪdʒd] [baɪ] ['əʊvə(r)]
as it is difficult to restore a soup that has been damaged by over
作为 它 是 难的 到 恢复 一个 汤 那 有 到过 损坏的 经过 超过
['siːzənɪŋ] .
seasoning .
调料 .

因为很难挽救因调味过重而变质的汤。

[mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [ænd; ənd] strained9
Milk or cream should be boiled and strained9
牛奶 或者 奶油 应该 是 煮沸 和 strained9

牛奶或奶油应煮沸并过滤。

[ænd; ənd] ['ædɪd] [hɒt] [wen] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] ; [wen] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [biːt] [ðem; ðəm]
and added hot when intended for soups ; when eggs are used beat them
和 额外 热的 什么时候 故意的 为了 汤 ; 什么时候 鸡蛋 是 用过的 打 他们
['θʌrəli] ,
thoroughly ,
彻底 ,

如果用于汤类，则趁热加入；如果使用鸡蛋，则需充分打散。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [waɪl] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] [hɒt] .
and add while the soup is hot .
和 添加 尽管 这 汤 是 热的 .

趁汤还热的时候加入。

[ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [wen] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [æpt][tuː; tə] ['seprət] ,
Should they be added when the soup is boiling , they are very apt to separate ,
应该 他们 是 额外 什么时候 这 汤 是 沸腾 , 他们 是 非常 易于 到 分离 ,

如果在汤沸腾时加入，它们很容易分离。

[ænd; ənd] [ɡɪv] [ðə; ði] [suːp] [ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv] ['hævɪŋ] ['kɜːdld] ;
and give the soup the appearance of having curdled ;
和 给 这 汤 这 外貌 的 拥有 凝固 ;

并使汤看起来像凝固了一样；

[ðə; ði] [best] [plæn] [ɪz] [tuː; tə] [biːt] [ʌp] [ðə; ði] [eɡ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [wɔːm] [suːp] ,
the best plan is to beat up the egg with a little of the warm soup ,
这 最好的 计划 是 到 打 向上 这 蛋 和 一个 小的 的 这 温暖的 汤 ,

最好的办法是用少许温汤把鸡蛋打散。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ['ɡrædʒuəli] .
then add it to the soup gradually .
然后 添加 它 到 这 汤 逐步地 .

然后慢慢地把它加入汤里。

[ɪn] ['sʌmə(r)] , [suːp] [stɒk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [frɒm; frəm] [deɪ] [tuː; tə] [deɪ] , [ɪf] [kept] ['eni] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] ,
In summer , soup stock should be boiled from day to day , if kept any length of time ,
在 夏天 , 汤 库存 应该 是 煮沸 从 天 到 天 , 如果 保留 任何 长度 的 时间 ,

夏天，如果汤底要保存一段时间，就应该每天重新熬制。

[els] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [bɪ'kʌm] ['saʊə(r)] : [ʃʊd; ʃəd] [ðɪs] ['hæpən] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['tʃɑːkəʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ,
else it may become sour : should this happen , add a piece of charcoal to the soup ,
别的 它 可能 变得 酸的 : 应该 这 发生 , 添加 一个 片 的 木炭 到 这 汤 ,

否则汤可能会变酸：如果发生这种情况，就在汤里加一块木炭。

[bɔɪl] , [kuːl] , [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː] ['freʃli] ['skɔːldɪd] ['ɜːθn] [ɔː(r)] ['pɔːsəlɪn] - [laɪnd] [weə(r)] .
boil , cool , and strain into freshly scalded earthen or porcelain - lined ware .
熬 , 凉爽的 , 和 拉紧 进入 新鲜的 烫伤 土 或者 瓷 - 衬里 仓库 .

煮沸、冷却，然后过滤到刚用开水烫过的陶罐或瓷罐中。

[ɒn] [nəʊ] [ə'kaʊnt] [ə'laʊ] [ðə; ði] [suːp] [stɒk] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] [kəʊld] [ɪn] [æn; ən] ['aɪən] [pɒt] [ɔː(r)] ['sɔːspən] .
On no account allow the soup stock to become cold in an iron pot or saucepan .
在 不 帐户 允许 这 汤 库存 到 变得 寒冷的 在 一个 铁 锅 或者 平底锅 .

绝对不能让汤底在铁锅或平底锅中变冷。

[tuː; tə] [meɪk] [biːf] [stɒk] . — [teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [suːp] [miːt] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [ɡʊd] [saɪzd] ['piːsɪz] ,
To make Beef Stock . — Take six pounds of soup meat , cut it up into good sized pieces ,
到 制作 牛肉 库存 . — 拿 六 磅 的 汤 肉 , 切 它 向上 进入 好的 尺寸 件 ,

制作牛肉高汤——取六磅汤用牛肉，切成大小合适的块状，

[breɪk] [ðə; ði] [bəʊnz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stɒk] [pɒt] ,
break the bones into small pieces , place them in the stock pot ,
休息 这 骨头 进入 小的 件 , 地方 他们 在 这 库存 锅 ,

将骨头掰成小块，放入汤锅中。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] ; [bɔɪl] [ˈsləʊli]
and add five quarts of cold water and two ounces of salt ; boil slowly
和 添加 五 夸脱 的 寒冷的 水 和 二 盎司 的 盐 ； 熬 缓慢地
[fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈaʊəz] ,
for five hours ,
为了 五 小时 ，

加入五夸脱冷水和两盎司盐；小火慢煮五个小时。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz] [fɑːst] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈraɪzɪz] ; [kʌt] [ʌp] [θriː] [waɪt] [ˈtɜːnɪps] [ænd; ənd] [θriː]
remove the scum as fast as it rises ; cut up three white turnips and three
消除 这 浮渣 作为 快速地 作为 它 上升 ； 切 向上 三 白色的 萝卜 和 三
[ˈkærəts] ,
carrots ,
胡萝卜 ，

撇去浮沫；切三个白萝卜和三个胡萝卜，

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðiːz] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] [wɪð] [tuː] [stɔːks] [ɒv; əv] [ˈseləri] , [wʌn] [lɑːdʒ] [ˈʌnjən] [ˈkwɔːtəd] ,
add these to the soup with two stalks of celery , one large onion quartered ,
添加 这些 到 这 汤 和 二 茎 的 芹菜 ， 一 大的 洋葱 四分 ，

将这些食材与两根芹菜、一个切成四瓣的大洋葱一起加入汤中。

[sɪks] [kləʊvz] , [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [həʊl] [ˈpepəz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [hɜːbs] .
six cloves , teaspoonful of whole peppers , and a small bunch of herbs .
六 丁香 ， 一茶匙 的 所有的 辣椒 ， 和 一个 小的 束 的 草药 .

六瓣丁香，一茶匙整粒辣椒，以及一小束香草。

[wen] [ðə; ði] [ˈvedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈθʌrəli] [kʊkt] , [streɪn] [ðə; ði] [suːp] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ]
When the vegetables are thoroughly cooked , strain the soup into a large
什么时候 这 蔬菜 是 彻底 煮熟 ， 拉紧 这 汤 进入 一个 大的
[ˈsɔːspən] , [ænd; ənd] set10
saucepan , and set10
平底锅 ， 和 set10

蔬菜煮熟后，将汤过滤到大汤锅中，然后静置10分钟。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɒn] [bæk] [ɒv; əv] [reɪndʒ] [tuː; tə] [kiːp] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] ,
it on back of range to keep hot , but not to boil ,
它 在 后退 的 范围 到 保持 热的 ， 但 不是 到 熬 ，

把它放在炉灶后面保温，但不要煮沸。

[kʌt] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] [rɔː] [biːf] [ˈɪntuː] [faɪn] [ˈpiːsɪz] , [pʊt] [ɪn] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] ,
cut one pound of lean raw beef into fine pieces , put in into a saucepan ,
切 一 磅 的 倾斜 生的 牛肉 进入 美好的 件 ， 放 在 进入 一个 平底锅 ，

将一磅瘦生牛肉切成小块，放入平底锅中，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈwaɪts] [ænd; ənd] [ʃelz] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] ; [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] ,
and add the whites and shells of four eggs ; season with salt , pepper ,
和 添加 这 白人 和 贝壳 的 四 鸡蛋 ； 季节 和 盐 ， 胡椒 ，

加入四个鸡蛋的蛋白和蛋壳；用盐、胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] [ɔː(r)] [ˈseləri] [tɒps] ; [skwiːz] [ðiːz] [təˈgeðə(r)] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]
and a little chopped parsley or celery tops ; squeeze these together with your
和 一个 小的 切碎 香菜 或者 芹菜 最高额 ； 挤 这些 一起 和 你的
[hænd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] ,
hand for fifteen minutes ,
手 为了 十五 分钟 ，

再加入少许切碎的欧芹或芹菜叶；用手将它们一起揉捏15分钟。

[ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈθʌrəli] [ɪnˈkɔːpəreɪtɪd] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [wɔːm] [suːp] ;
until they are thoroughly incorporated , then add to the warm soup ;
直到 他们 是 彻底 公司 ， 然后 添加 到 这 温暖的 汤 ；

搅拌均匀后，加入温热的汤中；

[ə'laʊ] [ðə; ði] [suːp] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [wʌn]['aʊə(r)] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [streɪn] ['ɪntuː]
allow the soup to simmer slowly one hour ; taste for seasoning ; strain into
允许 这 汤 到 煨 缓慢地 一 小时 ; 品尝 为了 调料 ; 拉紧 进入
[krɔk] , [ɔː(r)] [sɜːv] .
crocks , or serve .
陶罐 , 或者 服务 .

让汤慢炖一小时；尝尝味道，根据需要调味；过滤到陶罐中，或直接食用。

[ðɪs] [ɪz] [naʊ] [kɔːld] [kən'sɒmeɪ] [ɔː(r)]['buːjɒn; 'buːjõ] , [ænd; ənd][ɪz][ðə; ði]['beɪsɪs][ɒv; əv] ['nɪəli] [ɔːl] [suːps]
This is now called consommé or bouillon , and is the basis of nearly all soups
这 是 现在 称为 清汤 或者 肉汤 , 和 是 这 基础 的 几乎 全部 汤
;
;
;

现在这被称为清汤或肉汤，是几乎所有汤的基础；

[sʌtʃ] ['aɪtəmz][æz; əz][ˌmækə'rəʊni] , ['seɪgəʊ] , [ɪ'tæliən] [peɪst] , [ˌmæsɪ'dwɑːn] , [ænd; ənd] , [ɪn][fækt] ,
such items as macaroni , sago , Italian paste , Macedoine , and , in fact ,
这样的 项目 作为 通心粉 , 西米 , 意大利语 粘贴 , 马其顿 , 和 , 在 事实 ,

诸如通心粉、西米、意大利面酱、马其顿酱，以及事实上，

['nɪəli] [ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv]['sɪərɪəls][ænd; ənd] [suːp] [ɪn'griːdiənts] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] [stɒk]
nearly all kinds of cereals and soup ingredients may be added to this stock
几乎 全部 种类 的 谷物 和 汤 原料 可能 是 额外 到 这 库存
[æt; ət] ['dɪfrənt] [taɪmz] [tuː; tə] [prə'djuːs] [və'raɪəti] ;
at different times to produce variety ;
在 不同的 时代 到 生产 种类 ;

几乎所有种类的谷物和汤料都可以在不同的时间添加到这种高汤中，以制成各种不同的汤品；

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [ɔːl] [biː; bi] [bɔɪld] ['seprətli] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] .
they should all be boiled separately before adding to the soup .
他们 应该 全部 是 煮沸 分别地 前 添加 到 这 汤 .

它们应该分别煮熟后再加入汤中。

[kæfs] [fiːt] [ænd; ənd] ['nʌkl] [ɒv; əv] [viːl] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][ɔː(r)][fɜːst][pɒt] [ɪf]
Calf's feet and knuckle of veal may be added to the original or first pot if
小牛的 脚 和 指关节 的 小牛肉 可能 是 额外 到 这 原来的 或者 第一的 锅 如果
[ə; eɪ]['veri] [strɒŋ] [stɒk] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .
a very strong stock is required .
一个 非常 强的 库存 是 必需的 .

如果需要非常浓郁的汤底，可以在原汤或第一锅汤中加入小牛蹄和牛膝。

[viːl] [stɒk] . — [tʃɒp] [ʌp] [θriː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv][ðə; ði] [nek] [ɒv; əv]
Veal Stock . — Chop up three slices of bacon and two pounds of the neck of
小牛肉 库存 . — 劈 向上 三 切片 的 熏肉 和 二 磅 的 这 脖子 的
[viːl] ;
veal ;
小牛肉 ;

小牛肉高汤——将三片培根和两磅小牛肉颈肉切碎；

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [biːf] [stɒk] ,
place in a stewpan with a pint of water or beef stock ,
地方 在 一个 炖锅 和 一个 品脱 的 水 或者 牛肉 库存 ,

放入炖锅中，加入一品脱水或牛肉高汤，

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] , [wʌn]
and simmer for half an hour ; then add two quarts of stock , one
和 煨 为了 一半 一个 小时 ; 然后 添加 二 夸脱 的 库存 , 一
['ʌnjən] ,
onion ,
洋葱 ,

小火慢炖半小时；然后加入两夸脱高汤、一个洋葱，

[ə; eɪ] ['kærət] , [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜ:bs] , [fɔ:(r)] [stɔ:ks] [ɒv; əv] ['seləri] , [hɑ:f] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]
a carrot , a bouquet of herbs , four stalks of celery , half a teaspoonful of
一个 胡萝卜 , 一个 花束 的 草药 , 四 茎 的 芹菜 , 一半 一个 一茶匙 的
[bru:zd] [həʊl] ['pepəz] ,
bruised whole peppers ,
瘀伤 所有的 辣椒 ,

一根胡萝卜，一束香草，四根芹菜，半茶匙压碎的整颗辣椒，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [wɪð] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt] ; [bɔɪl] ['dʒentli] for11
and a pinch of nutmeg with a teaspoonful of salt ; boil gently for11
和 一个 捏 的 肉豆蔻 和 一个 一茶匙 的 盐 ; 熬 轻轻地 for11

加入少许肉豆蔻和一茶匙盐；小火煮11分钟。

[tu:] ['aʊəz] , [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [ɪn] [ðə; ði] ['mi:ntaɪm] .
two hours , removing the scum in the meantime .
二 小时 , 移除 这 浮渣 在 这 与此同时 .

两个小时，期间清除浮渣。

[streɪn] ['ɪntu:] [æn; ən] ['ɜ:θn] [krɒk] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [fæt] .
Strain into an earthen crock , and when cold remove the fat .
拉紧 进入 一个 土 缸 , 和 什么时候 寒冷的 消除 这 胖的 .

将汤汁滤入陶罐中，冷却后撇去油脂。

[ə; eɪ] [fju:] [bəʊnz] [ɒv; əv] ['pəʊltri] ['ædɪd] , [wɪð] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] [ɔ:(r)] [stɒk] ,
A few bones of poultry added , with an additional quantity of water or stock ,
一个 很少 骨头 的 家禽 额外 , 和 一个 额外的 数量 的 水 或者 库存 ,
[wɪl] [ɪm'pru:v] [ˌaɪ 'ti:] .
will improve it .
将要 提升 它 .

加入几根家禽骨头，再加一些水或高汤，味道会更好。

['kru:tɔnz] , [ɔ:(r)] [fraɪd] [bred] [krʌmz] [fɔ:(r); fə(r)] [su:ps] , [ɑ:(r); ə(r)] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðɪs] [wei] :
Croutons , or fried bread crumbs for soups , are prepared in this way :
烤面包丁 , 或者 油煎 面包 面包屑 为了 汤 , 是 准备 在 这 方式 :

面包丁，或者说用于汤中的炸面包屑，是这样制作的：

— [kʌt] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [həʊm] - [meɪd] [bred] [hɑ:f] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,
— Cut slices of stale home - made bread half an inch thick ,
— 切 切片 的 陈旧 家 - 制成 面包 一半 一个 英寸 厚的 ,

将隔夜的自制面包切成半英寸厚的片，

[trɪm] [ɒf] [ɔ:l] [krʌst] [ænd; ənd] [kʌt] [i:tʃ] [slaɪs] ['ɪntu:] [sk'weəz] ; [fraɪ] [ði:z] [ɪn] ['veri] [hɒt] [fæt] ;
trim off all crust and cut each slice into squares ; fry these in very hot fat ;
修剪 离开 全部 地壳 和 切 每个 片 进入 正方形 ; 炒 这些 在 非常 热的 胖的 ;

去掉所有外皮，将每一片切成方块；用滚烫的油煎炸；

[dreɪn] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [kli:n] ['næpkɪn] , [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [sɪks] [ɔ:(r)] [eɪt] [tu:; tə] [i:tʃ] ['pɔ:ʃ(ə)n]
drain them on a clean napkin , and add six or eight to each portion
流走 他们 在 一个 干净的 餐巾 , 和 添加 六 或者 八 到 每个 部分
[ɒv; əv] [su:p] .
of soup .
的 汤 .

将它们沥干水分，放在干净的餐巾纸上，然后在每份汤中加入六到八个。

['mærəʊ] ['dʌmplɪŋz] [fɔ:(r); fə(r)] [su:ps] . — [greɪt] [ðə; ði] [krʌst] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['brekfəst] [rəʊl] , [ænd; ənd]
Marrow Dumplings for Soups . — Grate the crust of a breakfast roll , and
骨髓 饺子 为了 汤 . — 格特 这 地壳 的 一个 早餐 卷 , 和
[breɪk] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] ['ɪntu:] [krʌmz] ;
break the remainder into crumbs ;
休息 这 余 进入 面包屑 ;

汤用骨髓饺子——将早餐面包卷的皮磨碎，其余部分掰成面包屑；

[səʊk] [ðiːz] [ɪn][kəʊld][mɪlk] ; [dreɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] ;
soak these in cold milk ; drain , and add two ounces of flour ;
浸泡 这些 在 寒冷的 牛奶 ; 流走 , 和 添加 二 盎司 的 面粉 ;

将这些食材浸泡在冷牛奶中；沥干水分，然后加入两盎司面粉；

[tʃɒp] [ʌp] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [ˈmærəʊ] [friːd] [frɒm; frəm] [skɪn] [ænd; ənd] [ˈsɪnjuːz] ;
chop up half a pound of beef marrow freed from skin and sinews ;
劈 向上 一半 一个 磅 的 牛肉 骨髓 自由 从 皮肤 和 肌腱 ;

将半磅去皮去筋的牛骨髓切碎；

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [faɪv] [egz] ; [mɪks] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [ˈθʌrəli] ,
beat up the yolks of five eggs ; mix all together thoroughly ,
打 向上 这 蛋黄 的 五 鸡蛋 ; 混合 全部 一起 彻底 ,

将五个鸡蛋的蛋黄打散；将所有材料充分混合。

[ɪf] [tuː] [mɔɪst] [ˌeɪ diː ˈdiː] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈgreɪtɪd] [krʌmz] ; [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] ;
if too moist add some of the grated crumbs ; salt and pepper to taste ;
如果 也 潮湿 添加 一些 的 这 磨碎的 面包屑 ; 盐 和 胡椒 到 品尝 ;

如果太湿，可以加入一些磨碎的面包屑；根据口味加入盐和胡椒粉；

[fɔːm] [ˈɪntuː] [smɔːl] [raʊnd] [ˈdʌmplɪŋz] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [suːp] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] [ˈaʊə(r)]
form into small round dumplings ; boil them in the soup for half an hour
形式 进入 小的 圆形的 饺子 ; 熬 他们 在 这 汤 为了 一半 一个 小时
[bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
before serving .
前 服务 .

捏成小圆饺子；在汤中煮半小时后即可食用。

[gleɪz] . — [gleɪz] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm] [rɪtʃ] [suːp] [stɒk] , [bɔɪld] [daʊn] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [fɔːmz] [ə; eɪ] [dɑːk] ,
Glaze . — Glaze is made from rich soup stock , boiled down until it forms a dark ,
釉 . — 釉 是 制成 从 富有的 汤 库存 , 煮沸 向下 直到 它 表格 一个 黑暗的 ,
[strɒŋ] [ˈdʒeli] .
strong jelly .
强的 果冻 .

釉料——釉料是用浓郁的汤汁熬煮而成，直至形成深色、浓稠的果冻状物质。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [juːst] [ɪn] [ˈkʌlərɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] [ˈsɔːsɪz] [ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] [ˈgleɪzɪŋ] [ɑːnˈtreɪz] .
It is used in coloring soups and sauces and for glazing entrées .
它 是 用过的 在 染色 汤 和 酱汁 和 为了 玻璃 主菜 .

它用于给汤和酱汁着色，也用于给主菜上釉。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] [krɒk] . -
It should be kept in a stone crock . 12
它 应该 是 保留 在 一个 石头 缸 . -

应该放在石罐里保存。12

[ˈɑːtɪtʃəʊk] [suːp] . — [melt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən]
Artichoke Soup . — Melt a piece of butter the size of an egg in a saucepan
朝鲜蓟 汤 . — 熔化 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 在 一个 平底锅
;
;
;

朝鲜蓟汤——在平底锅中融化一块鸡蛋大小的黄油；

[ðen] [fraɪ] [ɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [wʌn] [waɪt] [ˈtɜːnɪp] [slaɪst] , [wʌn] [red] [ˈʌnjən] [slaɪst] ,
then fry in it one white turnip sliced , one red onion sliced ,
然后 炒 在 它 一 白色的 芜菁 切片 , 一 红色的 洋葱 切片 ,

然后放入切片的白萝卜和切片的红洋葱一起翻炒，

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv][dʒə'ruːsələm] ['ɑːtɪtʃəʊks] [wɒʃt] , [pɛə] , [ænd; ənd] [slaɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
three pounds of Jerusalem artichokes washed , pared , and sliced , and a
三 磅 的 耶路撒冷 洋蓟 洗过 , 精简 , 和 切片 , 和 一个
['ræʃə(r)][ɒv; əv]['beɪkən] .
rasher of bacon .
培根 的 熏肉 .

三磅洗净、去皮、切片的菊芋，以及一片培根。

[stɜː(r)] [ðiːz] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['bʌtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][paɪnt]
Stir these in the boiling butter for about ten minutes , add gradually one pint
搅拌 这些 在 这 沸腾 黄油 为了 关于 十 分钟 , 添加 逐步地 一 品脱
[ɒv; əv] [stɒk] .
of stock .
的 库存 .

将这些食材放入沸腾的黄油中搅拌约十分钟，然后逐渐加入一品脱高汤。

[let] [ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [kʊkt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː]
Let all boil together until the vegetables are thoroughly cooked , then add three
让 全部 熬 一起 直到 这 蔬菜 是 彻底 煮熟 , 然后 添加 三
[paɪnts][mɔː(r)][ɒv; əv] [stɒk] ;
pints more of stock ;
品脱 更多的 的 库存 ;

将所有食材一起煮沸，直到蔬菜完全煮熟，然后再加入三品脱高汤；

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [streɪn][ænd; ənd] [pres] [ðə; ði]
stir it well ; add pepper and salt to taste , strain and press the
搅拌 它 出色地 ; 添加 胡椒 和 盐 到 品尝 , 拉紧 和 按 这
['vedʒtəb(ə)lz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
vegetables through a sieve ,
蔬菜 通过 一个 筛 ,

充分搅拌；根据口味加入胡椒粉和盐，将蔬菜过滤并用筛子压榨。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
and add one pint of boiling milk .
和 添加 一 品脱 的 沸腾 牛奶 .

加入一品脱沸牛奶。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] [mɔː(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .
Boil for five minutes more and serve .
熬 为了 五 分钟 更多的 和 服务 .

再煮五分钟即可食用。

[ə'spærəgəs] [suːp] . — [teɪk] ['sev(ə)nti] - [faɪv] [hedz] [ɒv; əv][ə'spærəgəs] ; [kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ði] [hɑːd] , [tʌf]
Asparagus Soup . — Take seventy - five heads of asparagus ; cut away the hard , tough
芦笋 汤 . — 拿 七十 - 五 头部 的 芦笋 ; 切 离开 这 难的 , 艰难的
[pɑːt] ,
part ,
部分 ,

芦笋汤——取七十五棵芦笋；切掉坚硬、韧性的部分，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [rest] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
and boil the rest until tender .
和 熬 这 休息 直到 投标 .

将剩余的食材煮至软烂。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [hɑːf]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['nɪəli] ['redi] ,
Drain them , and throw half into cold water until the soup is nearly ready ,
流走 他们 , 和 扔 一半 进入 寒冷的 水 直到 这 汤 是 几乎 准备好 ,

沥干水分，然后将一半放入冷水中，直到汤快煮好为止。

[ænd; ənd] [pres] [ðə; ði]['ʌðə(r)][hɑːf] [θruː] [ə; eɪ][heə(r)] [sɪv] .
and press the other half through a hair sieve .
和 按 这 其他 一半 通过 一个 头发 筛 .

将另一半压过毛发筛。

[stɜː(r)][ðə; ði] [prest] [ə'spærəgəs]['ɪntuː] [tuː] [paɪnts][ɒv; əv] [stɒk] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ;
Stir the pressed asparagus into two pints of stock , and let it boil ;
搅拌 这 按下 芦笋 进入 二 品脱 的 库存 , 和 让 它 熬 ;

将压碎的芦笋放入两品脱高汤中，煮沸；

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ][smɔːl] [lʌmp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
add salt , pepper , and a small lump of sugar .
添加 盐 , 胡椒 , 和 一个 小的 块 的 糖 .

加入盐、胡椒粉和一小块方糖。

[kʌt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [hedz] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs]['ɪntuː] ['piːz] ; [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ,
Cut the remaining heads of asparagus into peas ; put them into the soup ,
切 这 其余的 头部 的 芦笋 进入 豌豆 ; 放 他们 进入 这 汤 ,

将剩下的芦笋切成细条，放入汤中。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [sɜːv] .
and in a few minutes serve .
和 在 一个 很少 分钟 服务 .

几分钟后即可上桌。

[ɪf] ['nesəsəri] ['kʌlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['spɪnɪtʃ] [griːn] .
If necessary color with a little spinach green .
如果 必要的 颜色 和 一个 小的 菠菜 绿色的 .

必要时可加入少许菠菜汁调成绿色。

['bɑːli] [suːp] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stɒk] [pɒt][ə; eɪ] ['nʌkl] [ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]
Barley Soup . — Put into a stock pot a knuckle of veal and two pounds of
大麦 汤 . — 放 进入 一个 库存 锅 一个 指关节 的 小牛肉 和 二 磅 的
['ʃəʊldə(r)] [ɒv; əv] ['mʌtn] [tʃɒpt] [ʌp] ;
shoulder of mutton chopped up ;
肩膀 的 羊肉 切碎 向上 ;

大麦汤——将一小块牛膝和两磅切碎的羊肩肉放入汤锅中；

['kʌvə(r)] [wɪð] [wʌn]['gælən] of13
cover with one gallon of13
覆盖 和 一 加仑 of13

用一加仑13号溶液覆盖

[kəʊld]['wɔːtə(r)] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [həʊl] ['pepəz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] ; [bɔɪl]
cold water ; season with salt , whole peppers , and a blade of mace ; boil
寒冷的 水 ; 季节 和 盐 , 所有的 辣椒 , 和 一个 刀刃 的 锤 ; 熬
[fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] ,
for three hours ,
为了 三 小时 ,

冷水；用盐、整粒胡椒和一片肉豆蔻调味；煮三个小时，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][fɑːst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] .
removing the scum as fast as it rises .
移除 这 浮渣 作为 快速地 作为 它 上升 .

尽快清除浮渣。

[wɒʃ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɑːli] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [dreɪn] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [mɪlk] ,
Wash half a pint of barley in cold water , drain and cover it with milk ,
洗 一半 一个 品脱 的 大麦 在 寒冷的 水 , 流走 和 覆盖 它 和 牛奶 ,

将半品脱大麦用冷水洗净，沥干水分，然后用牛奶浸泡。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ;
and let it stand for half an hour , drain and add to the soup ;
和 让 它 站立 为了 一半 一个 小时 , 流走 和 添加 到 这 汤 ;

静置半小时，沥干水分，加入汤中；

[bɔɪl] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [lɒŋgə(r)] , ['mɒdərətli] ; [streɪn] , [trɪm] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] ,
boil half an hour longer , moderately ; strain , trim the meat from the bone ,
熬 一半 一个 小时 更长 , 中等程度 ; 拉紧 , 修剪 这 肉 从 这 骨 ,

用中火再煮半小时；沥干水分，将肉从骨头上剔下来。

[tʃɒp] [ʌp] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pɑːsli] [ɔː(r)] ['seləri] [tɒps] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp]
chop up a little parsley or celery tops , add a tablespoonful to the soup
劈 向上 一个 小的 香菜 或者 芹菜 最高额 , 添加 一个 一汤匙 到 这 汤
[ænd; ənd] [sɜːv] .
and serve .
和 服务 .

切碎少许欧芹或芹菜叶，加入一汤匙到汤里即可食用。

[biːf] [tiː] . — [teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [liːn] [biːf] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] ;
Beef Tea . — Take half a pound of lean beef ; cut it up into small bits ;
牛肉 茶 . — 拿 一半 一个 磅 的 倾斜 牛肉 ; 切 它 向上 进入 小的 比特 ;

牛肉茶——取半磅瘦牛肉，切成小块；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [səʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;
let it soak in a pint of water for three - quarters of an hour ;
让 它 浸泡 在 一个 品脱 的 水 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 ;

让它在一品脱水中浸泡四十五分钟；

[ðen] [pʊt] [bəuθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ʃæm'peɪn] ['bɒt(ə)l] [wɪð] [dʒʌst] [ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
then put both into a quart champagne bottle with just a suspicion of salt .
然后 放 两个都 进入 一个 夸脱 香槟酒 瓶子 和 只是 一个 怀疑 的 盐 .

然后将它们放入一夸脱香槟酒瓶中，只加一点点盐。

[kɔːk] ['taɪtli] , [ænd; ənd] ['waɪə(r)] [ðə; ði] [kɔːk] , [səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['pɒpɪŋ] [aʊt] .
Cork tightly , and wire the cork , so as to prevent its popping out .
软木 紧紧 , 和 金属丝 这 软木 , 所以 作为 到 防止 它是 爆米花 出去 .

将软木塞塞紧，并用铁丝将软木塞固定住，以防止其弹出。

[set] [ðə; ði] ['bɒt(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [fʊl] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,
Set the bottle in a saucepan full of warm water ,
放 这 瓶子 在 一个 平底锅 满的 的 温暖的 水 ,

将瓶子放入装满温水的平底锅中，

[bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] , [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .
boil gently for an hour and a half , and strain through a napkin .
熬 轻轻地 为了 一个 小时 和 一个 一半 , 和 拉紧 通过 一个 餐巾 .

小火煮一个半小时，然后用纸巾过滤。

[biːf] [tiː] , [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['faɪbrɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] , [ɪf] [əd'mɪnɪstəd] ['ɒf(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['peɪʃ(ə)nt] ,
Beef tea , without the fibrine of the meat , if administered often to a patient ,
牛肉 茶 , 没有 这 纤维蛋白 的 这 肉 , 如果 管理 经常 到 一个 病人 ,

牛肉茶，如果经常给病人服用，而牛肉中不含纤维蛋白，

[wɪl] [tend] [tuː; tə] ['wiːkən] , [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['streŋθənɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'vælɪd] ;
will tend to weaken , instead of strengthening the invalid ;
将要 趋向 到 削弱 , 反而 的 强化 这 无效的 ;

反而会削弱而不是增强病人的体质；

[ɔːlweɪz] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] [rɔː] [miːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['gɒblət] [ɒv; əv]
always add about a teaspoonful of finely chopped raw meat to a goblet of
总是 添加 关于 一个 一茶匙 的 精细地 切碎 生的 肉 到 一个 高脚杯 的
[ðə; ði] [tiː] ,
the tea ,
这 茶 ,

每次在茶杯里加入一茶匙切碎的生肉。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [tiː] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
and let it stand in the tea for about five minutes before serving .
和 让 它 站立 在 这 茶 为了 关于 五 分钟 前 服务 .

上桌前，让它在茶中浸泡约五分钟。

[bɪsk] [ɒv; əv] [kræbz] . — [bɔɪl] [twelv] [hɑːd] - [ʃel] [kræbz] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [dreɪn]
Bisque of Crabs . — Boil twelve hard - shell crabs for thirty minutes , and drain
浓汤 的 螃蟹 . — 熬 十二 难的 - 壳 螃蟹 为了 三十 分钟 , 和 流走
; [wen] [kəʊld] [breɪk] [ðem; ðəm] [ə'pɑːt] ,
; when cold break them apart ,
; 什么时候 寒冷的 休息 他们 除 ,

蟹肉浓汤——将十二只硬壳蟹煮三十分钟，沥干水分；冷却后掰开，

[pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] ['keəfəli] , [skreɪp] [ɒf] [ɔːl] [fæt] [əd'hɪərɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [ʃel] , -
pick out the meat carefully , scrape off all fat adhering to the upper shell , 14
挑选 出去 这 肉 小心 , 刮 离开 全部 胖的 粘附 到 这 上 壳 , -

仔细挑出肉，刮掉附着在上壳上的所有脂肪，14

[ænd; ənd] [seɪv] [ðiːz] [fɔː(r); fə(r)] ['devəld] [kræbz] ([æn; ən] ['eksələnt] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['devəld] [kræbz]
and save these for deviled crabs (an excellent recipe for deviled crabs
和 节省 这些 为了 魔鬼 螃蟹 (一个 出色的 食谱 为了 魔鬼 螃蟹
[meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ɪn] " ['sælədz] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] . ")
may be found in " Salads and Sauces . ")
可能 是 成立 在 " 沙拉 和 酱汁 . ")

把这些留着做魔鬼蟹（魔鬼蟹的绝妙食谱可以在《沙拉和酱汁》一书中找到）。

[set] [ðə; ði] [kræb] [miːt] [ə'saɪd] ;
Set the crab meat aside ;
放 这 螃蟹 肉 旁边 ;

将蟹肉放在一旁备用；

[pʊt] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [ʃel] [ænd; ənd] [ðə; ði] [klɔːz] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
put the under shell and the claws in a mortar with half a pound of butter
放 这 在下面 壳 和 这 爪子 在 一个 砂浆 和 一半 一个 磅 的 黄油
[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] ,
and a cupful of cold boiled rice ,
和 一个 一杯 的 寒冷的 煮沸 米 ,

将底壳和爪子放入研钵中，加入半磅黄油和一杯冷米饭。

[ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm] [æz; əz] [smuːð] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ; [ðen] [pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
and pound them as smooth as possible ; then put this into a saucepan ,
和 磅 他们 作为 光滑的 作为 可能的 ; 然后 放 这 进入 一个 平底锅 ,

将它们捣碎至尽可能细腻；然后将捣碎物放入平底锅中。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [ə'sɔːtɪd] [hɜːbs] ,
and add a heaping teaspoonful of salt , a bouquet of assorted herbs ,
和 添加 一个 堆积 一茶匙 的 盐 , 一个 花束 的 各种各样的 草药 ,
[ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [həʊl] ['pepəz] ,
a dozen whole peppers ,
一个 打 所有的 辣椒 ,

再加入满满一茶匙盐、一束什锦香草、一打完整的辣椒，

[ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [ænd; ənd] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] ; [bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] ,
a blade of mace , and three quarts of stock ; boil slowly for one hour ,
一个 刀刃 的 锤 , 和 三 夸脱 的 库存 ; 熬 缓慢地 为了 一 小时 ,

一小块肉豆蔻皮，三夸脱高汤；慢火煮一小时，

[pɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [wɜːk] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pʌlp] [θruː] [ðə; ði] [sɪv] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
pour it through a sieve , and work as much of the pulp through the sieve as possible .
倒 它 通过 一个 筛 , 和 工作 作为 很多 的 这 纸浆 通过 这 筛 作为 可能的 .

将其倒入筛子中，尽可能多地将果肉筛过筛子。

[pleɪs] [ðə; ði] [suːp] [ɒn] [ðə; ði] [reɪndʒ] [tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] .
Place the soup on the range to keep warm , but not to boil .
地方 这 汤 在 这 范围 到 保持 温暖的 , 但 不是 到 熬 .

将汤放在炉子上保温，但不要煮沸。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ,
Beat up the yolk of one egg ,
打 向上 这 蛋黄 的 一 蛋 ,

将一个鸡蛋的蛋黄打散，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] ['sləʊli] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ['priːviəsli] [bɔɪld] ;
and add it slowly to a quart of warm milk previously boiled ;
和 添加 它 缓慢地 到 一个 夸脱 的 温暖的 牛奶 之前 煮沸 ;

然后慢慢地将其加入到一夸脱预先煮沸的温牛奶中；

[wɪsk] [ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] .
whisk the milk into the soup ; taste for seasoning .
拂 这 牛奶 进入 这 汤 ; 品尝 为了 调料 .

将牛奶搅拌入汤中；尝尝味道，根据需要调味。

[naʊ] [teɪk] [ðə; ði] [kræb] [miːt] [ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Now take the crab meat and heat it in a little boiling water ,
现在 拿 这 螃蟹 肉 和 热 它 在 一个 小的 沸腾 水 ,

现在把蟹肉放在少量沸水中加热，

[dreɪn] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [suːp] [tju'riːn; tə'riːn] , [pɔː(r)] [ðə; ði] [suːp] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sɜːv] .
drain , put it into a hot soup tureen , pour the soup over it and serve .
流走 , 放 它 进入 一个 热的 汤 汤碗 , 倒 这 汤 超过 它 和 服务 .

沥干水分，放入热汤碗中，浇上汤即可食用。

[bɪsk] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] . — [prə'kjʊə(r)] [tuː] [lɑːdʒ] [lɪv; laɪv] ['klɔɪstər] ; [tʃɒp] [ðem; ðəm] [ʌp] [waɪl] [rɔː] , [ʃelz] [ænd; ənd] [ɔːl] ;
Bisque of Lobster . — Procure two large live lobsters ; chop them up while raw , shells and all ;
浓汤 的 龙虾 . — 采购 二 大的 居住 龙虾 ; 劈 他们 向上 尽管 生的 , 贝壳 和 全部 ;

龙虾浓汤——取两只大活龙虾；连壳一起生剁碎；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [wɪð] [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [θriː] [rɔː] [egz] ,
put them into a mortar with three - fourths of a pound of butter , three raw eggs ,
放 他们 进入 一个 砂浆 和 三 - 第四部分 的 一个 磅 的 黄油 , 三 生的 鸡蛋 ,

将它们放入研钵中，加入四分之三磅黄油、三个生鸡蛋，

[ænd; ənd][wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [raɪs] : [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,
and one quarter of a pound of cold boiled rice : pound to a paste ,
和 一 四分之一 的 一个 磅 的 寒冷的 煮沸 米 : 磅 到 一个 粘贴 ,

以及四分之一磅冷煮米饭：捣成糊状，

['mɔɪsn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] or15
moisten with a little water or15
濡 和 一个 小的 水 or15

用少量水润湿或15

[stɒk] , [ðen] [set] [ə'saɪd] .
stock , then set aside .
库存 , 然后 放 旁边 .

存入库存，然后放在一旁。

[fraɪ] [aʊt] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən][fæt] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [mɪnst] ['ʌnjən] ,
Fry out two slices of bacon fat , add to it one minced onion ,
炒 出去 二 切片 的 熏肉 胖的 , 添加 到 它 一 剁碎 洋葱 ,

用两片培根的油煎出油，加入一个切碎的洋葱，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] [tɒps] , [wʌn] [tʃɒpt] [lɒŋ] [red] ['pepə(r)] , [wʌn] [slaɪst] ['kærət] ,
a tablespoonful of chopped celery tops , one chopped long red pepper , one sliced carrot ,
一个 一汤匙 的 切碎 芹菜 最高额 , 一 切碎 长的 红色的 胡椒 , 一 切片 胡萝卜 ,

一汤匙切碎的芹菜叶，一个切碎的长红椒，一根切片的胡萝卜，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] , [bɔɪl] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [həʊl] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
and a quart of stock , boil and pour the whole into a saucepan .
和 一个 夸脱 的 库存 , 熬 和 倒 这 所有的 进入 一个 平底锅 .

加入一夸脱高汤，煮沸后将所有食材倒入平底锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɒbstə(r)][ænd; ənd] [θriː] [paɪnts][mɔː(r)][ɒv; əv] [stɒk] ; [bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ;
Add the lobster and three pints more of stock ; boil slowly for two hours ;
添加 这 龙虾 和 三 品脱 更多的 的 库存 ; 熬 缓慢地 为了 二 小时 ;

加入龙虾和三品脱高汤；慢火煮两个小时；

[streɪn] , [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
strain , and rub the ingredients through a sieve .
拉紧 , 和 擦 这 原料 通过 一个 筛 .

过滤，并将配料过筛。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ; [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [wɔːm] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl] .
Return to the soup ; keep it warm , but do not allow it to boil .
返回 到 这 汤 ; 保持 它 温暖的 , 但 做 不是 允许 它 到 熬 .

回到汤锅；保持汤的温度，但不要让它沸腾。

[ɪf] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [stɒk] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
If too thick , add a little more stock ; add salt to taste .
如果 也 厚的 , 添加 一个 小的 更多的 库存 ; 添加 盐 到 品尝 .

如果太稠，可以再加一点高汤；加盐调味。

[bɔɪl] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ;
Boil one quart of cream ; whisk it into the soup ; taste again for seasoning ;
熬 一 夸脱 的 奶油 ; 拂 它 进入 这 汤 ; 品尝 再次 为了 调料 ;

将一夸脱奶油煮沸；将其搅拌到汤中；再次尝尝味道，看看是否需要调味；

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt] [suːp] [tju'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
pour it into a hot soup tureen , and send to table .
倒 它 进入 一个 热的 汤 汤碗 , 和 发送 到 桌子 .

将它倒入热汤碗中，然后送到餐桌上。

[ðɪs] [suːp] [kæn; kən][biː; bi] [prɪ'peəd] [baɪ] ['fɒləʊɪŋ] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)] [bɪsk] [ɒv; əv][kræb] ,
This soup can be prepared by following receipt for bisque of crab ,
这 汤 能 是 准备 经过 下列的 收据 为了 浓汤 的 螃蟹 ,

这道汤可以按照蟹肉浓汤的食谱来做。

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [baɪ] ['ædɪŋ] [bɔɪld] ['lɒbstə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [strɒŋ] [viːl] [stɒk] ,
or it may be prepared by adding boiled lobster to a strong veal stock ,
或者 它 可能 是 准备 经过 添加 煮沸 龙虾 到 一个 强的 小牛肉 库存 ,

或者也可以用煮熟的龙虾加入浓郁的小牛肉汤中制成。

[ænd; ənd] ['kʌləd] [red] [baɪ] ['paʊndɪŋ] [ðə; ði]['kɒrəl] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]
and colored red by pounding the coral with butter , and adding this to the
和 有色 红色的 经过 猛击 这 珊瑚 和 黄油 , 和 添加 这 到 这
[suːp] .
soup .
汤 .

将珊瑚用黄油捣碎，使其变红，然后加入汤中。

[buwːl] - [ə'beis] . — [teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː] - [fɪʃ] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
Bouille - abaisse . — Take six pounds of cod - fish ; cut it up into small pieces ;
布伊 - abaisse . — 拿 六 磅 的 鳕鱼 - 鱼 ; 切 它 向上 进入 小的 件 ;
[tʃɒp] [tuː] [red] ['ʌnjənz] ;
chop two red onions ;
劈 二 红色的 洋葱 ;

鳕鱼汤——取六磅鳕鱼，切成小块；切碎两个红洋葱；

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [let] [ðem; ðəm] [braʊn] [wɪ'ðaʊt]
put them in a stewpan with an ounce of butter ; let them brown without
放 他们 在 一个 炖锅 和 一个 盎司 的 黄油 ; 让 他们 棕色的 没有
['bɜːnɪŋ] .
burning .
燃烧 .

将它们放入炖锅中，加入一盎司黄油；煎至棕色，但不要烧焦。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [faɪn] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] , [ə; eɪ] [bruːzd] [kləʊv]
Now add the fish and four tablespoonfuls of fine olive - oil , a bruised clove
现在 添加 这 鱼 和 四 汤匙 的 美好的 橄榄 - 油 , 一个 瘀伤 丁香
[ɒv; əv]['gɑːlɪk] ,
of garlic ,
的 蒜 ,

现在加入鱼、四汤匙优质橄榄油、一瓣压碎的大蒜，

[tuː] [beɪ] [liːvz] , [fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən] [piːld] [ænd; ənd] ['kwɔːtəd] , [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]
two bay leaves , four slices of lemon peeled and quartered , half a pint of
二 湾 树叶 , 四 切片 的 柠檬 去皮 和 四分 , 一半 一个 品脱 的
['ʃrəʊzbəri] [tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] ,
Shrewsbury tomato catsup ,
什鲁斯伯里 番茄 番茄酱 ,

两片月桂叶，四片去皮切成四瓣的柠檬，半品脱什鲁斯伯里番茄酱，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][sɔːlt] - ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sæfrən] .
and half a salt - spoonful of saffron .
和 一半 一个 盐 - 一勺 的 藏红花 .

以及半勺盐勺藏红花。

[ˌeɪ diː ˈdiː] suf16
Add suf16
添加 suf16

添加 suf16

[fɪʃənt] [hɒt] [suːp] [stɒk] [tuː; tə] [ˈkʌvə(r)] [ðə; ði] [həʊl] ; [bɔɪl] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [tuː; tə] [θriː] -
ficient hot soup stock to cover the whole ; boil slowly for half to three -
菲西恩特 热的 汤 库存 到 覆盖 这 所有的 ; 熬 缓慢地 为了 一半 到 三 -
[ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] ;
quarters of an hour ;
四分之一 的 一个 小时 ;

加入足量的热汤汁，盖过所有食材；慢煮半小时至四十五分钟；

[skɪm] [ˈkeəfəli] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] ; [wen] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
skim carefully while boiling ; when ready to serve add a tablespoonful of
撇去 小心 尽管 沸腾 ; 什么时候 准备好 到 服务 添加 一个 一汤匙 的
[tʃɒpt] [ˈseləri] [tɒps] .
chopped celery tops .
切碎 芹菜 最高额 .

煮沸时小心撇去浮沫；上菜时加入一汤匙切碎的芹菜叶。

[ˈkɒliflaʊə(r)] [suːp] . — [fraɪ] [hɑːf] [æn; ən] [ˈʌnjən] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈveri] [ˈlɪt(ə)l] [ˈbʌtə(r)] ;
Cauliflower Soup . — Fry half an onion in a very little butter ;
菜花 汤 . — 炒 一半 一个 洋葱 在 一个 非常 小的 黄油 ;

花椰菜汤——用少量黄油煎半个洋葱；

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] [rɔː] [hæm] [ænd; ənd]
when it is a light brown add a tablespoonful of minced raw ham and
什么时候 它 是 一个 光 棕色的 添加 一个 一汤匙 的 剁碎 生的 火腿 和
[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [stɔːks] [ɒv; əv] [ˈseləri] ,
two or three stalks of celery ,
二 或者 三 茎 的 芹菜 ,

当它变成浅棕色时，加入一汤匙切碎的生火腿和两三根芹菜。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] ; [ˈsɪmə(r)] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] [ˈaʊə(r)] .
then add a quart of soup stock ; simmer slowly for half an hour .
然后 添加 一个 夸脱 的 汤 库存 ; 煨 缓慢地 为了 一半 一个 小时 .

然后加入一夸脱汤汁；小火慢炖半小时。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˈtwenti] - [faɪv] [ɔː(r)] [ˈθɜːti] [ˈmɪnɪts] [wʌn] [ˈmiːdiəm] - [saɪzd] [hed] [ɒv; əv] [ˈkɒliflaʊə(r)] [ɪn]
Boil for twenty - five or thirty minutes one medium - sized head of cauliflower in
熬 为了 二十 - 五 或者 三十 分钟 一 中等的 - 尺寸 头 的 菜花 在
[ˈwɔːtə(r)] [ˈslaɪtli] [ˈsɔːltɪd] .
water slightly salted .
水 轻微地 咸的 .

将一颗中等大小的菜花放入略加盐的水中煮25到30分钟。

[streɪn] [ðə; ði] [ˈkɒntents] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈsɔːspən] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn]
Strain the contents of the frying - pan into a saucepan , and add one
拉紧 这 内容 的 这 煎炸 - 平底锅 进入 一个 平底锅 , 和 添加 一
[kwɔːt] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [stɒk] .
quart more of stock .
夸脱 更多的 的 库存 .

将煎锅中的内容物过滤到平底锅中，再加入一夸脱高汤。

[dreɪn] [ðə; ði] [ˈkɒliflaʊə(r)] ; [rʌb] [ˌaɪ ˈtiː] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [stɒk] ; [bɔɪl] [dʒʌst] [wʌns] ;
Drain the cauliflower ; rub it through a fine sieve into the stock ; boil just once ;
流走 这 菜花 ; 擦 它 通过 一个 美好的 筛 进入 这 库存 ; 熬 只是 一次 ;

将花椰菜沥干水分；用细筛将其擦入高汤中；煮一次即可；

[drɔː] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] .
draw to one side of the fire ; taste for seasoning .
画 到 一 边 的 这 火 ; 品尝 为了 调料 .

移至火的一侧；尝尝味道，看看是否需要调味。

[naʊ] [dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][raɪs]['flaʊə(r)][ɪn][hɑːf][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv][kəʊld][mɪlk] ;
Now dissolve a teaspoonful of rice flour in half a cupful of cold milk ;
现在 溶解 一个 一茶匙 的 米 面粉 在 一半 一个 一杯 的 寒冷的 牛奶 ;

现在将一茶匙米粉溶解在半杯冷牛奶中；

[wɪsk] [ðə; ði] [suːp] ['θʌrəli] ; [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt][tjʊ'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
whisk the soup thoroughly ; pour into a hot tureen , and serve .
拂 这 汤 彻底 ; 倒 进入 一个 热的 汤碗 , 和 服务 .

将汤充分搅拌均匀；倒入热汤碗中即可食用。

['tʃesnʌt] [suːp] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði]['aʊtə(r)] [piːl] [ɔː(r)] ['kəʊtɪŋ] [frɒm; frəm] ['twenti] - [faɪv][ɪ'tæliən]
Chestnut Soup . — Remove the outer peel or coating from twenty - five Italian
板栗 汤 . — 消除 这 外 果皮 或者 涂层 从 二十 - 五 意大利语
['tʃesnʌts] ; [pɔː(r)] ['skɔːldɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ,
chestnuts ; pour scalding water over them ,
栗子 ; 倒 烫 水 超过 他们 ,

栗子汤——将二十五个意大利栗子的外皮剥去；用开水浇淋，

[ænd; ənd] [rʌb] [ɒf] [ðə; ði]['ɪnə(r)] ['kəʊtɪŋ] .
and rub off the inner coating .
和 擦 离开 这 内 涂层 .

并擦掉内层涂层。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] ,
Put them into a saucepan with one quart of soup stock ,
放 他们 进入 一个 平底锅 和 一 夸脱 的 汤 库存 ,

将它们放入平底锅中，加入一夸脱汤汁。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən] ['aʊəz] ; [dreɪn] ; [rʌb] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]
and boil for three - quarters of an hours ; drain ; rub them through a
和 熬 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 ; 流走 ; 擦 他们 通过 一个
['kʌləndə(r)] ,
colander ,
滤器 ,

煮沸四十五分钟；沥干水分；用滤网搓洗。

[ðen] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['krækə(r)] [dʌst] ,
then through a sieve , with one tablespoonful of cracker dust ,
然后 通过 一个 筛 , 和 一 一汤匙 的 饼干 灰尘 ,

然后过筛，加入一汤匙饼干碎。

[ɔː(r)] [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] pep17
or pound to a paste in a mortar ; season with salt and pep17
或者 磅 到 一个 粘贴 在 一个 砂浆 ; 季节 和 盐 和 pep17

或者用研钵捣成糊状；用盐和胡椒粉调味。

[pə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ðə; ði] [stɒk] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][mɔː(r)]
per ; add gradually the stock in which they were boiled ; add one pint more
每 ; 添加 逐步地 这 库存 在 哪个 他们 是 煮沸 ; 添加 一 品脱 更多的
[ɒv; əv] [stɒk] ;
of stock ;
的 库存 ;

每份；逐渐加入煮熟它们的肉汤；再加入一品脱肉汤；

[bɔɪl] [wʌns] , [ænd; ənd] [drɔː] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] .
boil once , and draw to one side of the fire .
熬 一次 , 和 画 到 一 边 的 这 火 .

煮沸一次后，移至火的一侧。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [rɔː] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ;
Beat up the yolks of two raw eggs ; add them to one quart of warm milk ;
打 向上 这 蛋黄 的 二 生的 鸡蛋 ; 添加 他们 到 一 夸脱 的 温暖的 牛奶 ;

将两个生鸡蛋的蛋黄打散；加入一夸脱温牛奶中；

[wɪsk] [ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [tjʊ'riːn; tə'riːn] ,
whisk the milk into the soup ; taste for seasoning ; pour into a hot tureen ,
拂 这 牛奶 进入 这 汤 ; 品尝 为了 调料 ; 倒 进入 一个 热的 汤碗 ,

将牛奶搅拌入汤中；尝尝味道，根据需要调味；倒入热汤碗中。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] ['kruːtɒnz] .
and send to table with croutons .
和 发送 到 桌子 和 烤面包丁 .

配上烤面包丁一起上桌。

['tʃɪkɪn] [brɒθ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ɪn'vælɪd] . — [prə'kjʊə(r)] [ə; eɪ] [draɪ] - [pɪkt] [ˌfɪlə'delfiə] ['rəʊstɪŋ] ['tʃɪkɪn] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [hɑːvz] ;
Chicken Broth for the Invalid . — Procure a dry - picked Philadelphia roasting chicken ; cut it in halves ;
鸡 肉汤 为了 这 无效的 . — 采购 一个 干燥 - 挑选 费城 烘焙 鸡 ; 切 它 在 一半 ;

为病人准备的鸡汤——取一只干腌的费城烤鸡；将其切成两半；

[pʊt] [wʌn] [hɑːf] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] [bɒks] ; [tʃɒp] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;
put one half in the ice box ; chop the other half into neat pieces ;
放 一 一半 在 这 冰 盒子 ; 劈 这 其他 一半 进入 整洁的 件 ;

将一半放入冰箱冷藏；将另一半切成大小均匀的小块；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] ; [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
put it into a small saucepan ; add one quart of cold water ,
放 它 进入 一个 小的 平底锅 ; 添加 一 夸脱 的 寒冷的 水 ,

把它放入一个小平底锅里；加入一夸脱冷水，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [liːf] [ɒv; əv] ['seləri] ; ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ;
a little salt and a leaf of celery ; simmer gently for two hours ;
一个 小的 盐 和 一个 叶子 的 芹菜 ; 煨 轻轻地 为了 二 小时 ;

少许盐和一片芹菜叶；小火慢炖两小时；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ɔɪli] ['pɑːtɪk(ə)lz] ['θʌrəli] ; [streɪn] [ðə; ði] [brɒθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] ; [wen] [kuːld] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,
remove the oily particles thoroughly ; strain the broth into a bowl ; when cooled a little ,
消除 这 油腻的 颗粒 彻底 ; 拉紧 这 肉汤 进入 一个 碗 ; 什么时候 冷却 一个 小的 ,

彻底去除油性颗粒；将肉汤过滤到碗中；稍稍冷却后，

[sɜːv] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌkɒnvə'les(ə)nt] .
serve to the convalescent .
服务 到 这 康复期 .

为康复者提供服务。

[sɜːv] [ðə; ði] [miːt] [wɪð] [ðə; ði] [brɒθ] .
Serve the meat with the broth .
服务 这 肉 和 这 肉汤 .

将肉和肉汤一起上桌。

['tʃɪkɪn] [suːp] . — [teɪk] [θriː] [jʌŋ] [meɪl] ['tʃɪkɪnz] ; [kʌt] [ðem; ðəm] [ʌp] ;
Chicken Soup . — Take three young male chickens ; cut them up ;
鸡 汤 . — 拿 三 年轻的 男性 鸡 ; 切 他们 向上 ;

鸡汤——取三只小公鸡；将它们切碎；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] .
put them in a saucepan with three quarts of veal stock .
放 他们 在 一个 平底锅 和 三 夸脱 的 小牛肉 库存 .

将它们放入平底锅中，加入三夸脱小牛肉汤。

([ə; eɪ] [slaɪst] ['kærət] , [wʌn] ['tɜːnɪp] ,
(A sliced carrot , one turnip ,
(一个 切片 胡萝卜 , 一 芜菁 ,

（一根切片的胡萝卜，一个芜菁，

[ænd; ənd] [wʌn] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [wɪð] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði]
and one head of celery may be put with them and removed before the
和 一 头 的 芹菜 可能 是 放 和 他们 和 已移除 前 这
[suːp] [ɪz] ['θɪkənd] .)
soup is thickened .)
汤 是 增稠 .)

还可以加入一棵芹菜，在汤变稠之前取出。）

[let] [ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Let them simmer for an hour .
让 他们 煨 为了 一个 小时 .

让它们小火慢炖一个小时。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪt] [fleʃ] ; [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bɜːdz] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ,
Remove all the white flesh ; return the rest of the birds to the soup ,
消除 全部 这 白色的 肉 ; 返回 这 休息 的 这 鸟类 到 这 汤 ,

去除所有白色肉质；将剩余的禽肉放回汤中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
and boil gently for two hours .
和 熬 轻轻地 为了 二 小时 .

小火慢煮两个小时。

[pɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] ,
Pour a little of the liquid over a quarter of a pound of bread crumbs ,
倒 一个 小的 的 这 液体 超过 一个 四分之一 的 一个 磅 的 面包 面包屑 ,
[ænd; ənd] when18
and when18
和 when18

将少量液体倒在四分之一磅面包屑上，然后18

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [səʊkt] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [fleʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bɜːdz] ,
they are well soaked put it in a mortar with the white flesh of the birds ,
他们 是 出色地 浸泡过 放 它 在 一个 砂浆 和 这 白色的 肉 的 这 鸟类 ,

将它们充分浸泡后，与鸟肉的白色部分一起放入研钵中。

[ænd; ənd] [paʊnd] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] : [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [graʊnd] [meɪs]
and pound the whole to a smooth paste : add a pinch of ground mace
和 磅 这 所有的 到 一个 光滑的 粘贴 : 添加 一个 捏 的 地面 锤
,
,
,

将所有材料捣成光滑的糊状：加入一小撮磨碎的肉豆蔻皮，

[sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)] ; [pres] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd]
salt , and a little cayenne pepper ; press the mixture through a sieve , and
盐 , 和 一个 小的 辣椒 胡椒 ; 按 这 混合物 通过 一个 筛 , 和
[bɔɪl] [wʌns] [mɔː(r)] ,
boil once more ,
熬 一次 更多的 ,

加入盐和少许辣椒粉；将混合物过筛，再次煮沸。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] ; ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)] [mɪkst] [ɪn][kəʊld][mɪlk] ;
adding a pint of boiling cream ; thicken with a little flour mixed in cold milk ;
添加 一个 品脱 的 沸腾 奶油 ; 加厚 和 一个 小的 面粉 混合 在 寒冷的 牛奶 ;

加入一品脱沸腾的奶油；用少量面粉拌入冷牛奶中使其变稠；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
remove the bones , and serve .
消除 这 骨头 , 和 服务 .

剔除骨头，即可食用。

['tʃɪkɪn] [suːp] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [kʌt] [ʌp] [wʌn] ['tʃɪkɪn] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]
Chicken Soup , No . 2 . — Cut up one chicken , put into a stewpan two quarts of
鸡 汤 , 不 . 2 . — 切 向上 一 鸡 , 放 进入 一个 炖锅 二 夸脱 的
[kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
cold water ,
寒冷的 水 ,

鸡汤食谱二：将一只鸡切块，放入炖锅中，加入两夸脱冷水，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wʌn] [pɒd] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ;
a teaspoonful of salt , and one pod of red pepper ;
一个 一茶匙 的 盐 , 和 一 荚 的 红色的 胡椒 ;

一茶匙盐，一个红辣椒荚；

[wen] [hɑːf] [dʌn] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['dezət] ['spuːnful] [ɒv; əv] [wel] [wɒʃt] [raɪs] : [wen] ['θʌrəli]
when half done add two desert spoonfuls of well washed rice : when thoroughly
什么时候 一半 完毕 添加 二 沙漠 一勺 的 出色地 洗过 米 : 什么时候 彻底
[kʊkt] ,
cooked ,
煮熟 ,

煮至半熟时，加入两勺洗净的米饭；煮熟后，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [bɜːd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [suːp] ,
remove the bird from the soup ,
消除 这 鸟 从 这 汤 ,

将鸟从汤里取出，

[teə(r); tɪə] [ə; eɪ] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] ['ɪntuː] [ʃredz] (['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [faʊl]
tear a part of the breast into shreds (saving the remainder of the fowl
撕 一个 部分 的 这 胸部 进入 碎屑 (保存 这 余 的 这 鸡
[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['sæləd]) ,
for a salad) ,
为了 一个 沙拉) ,

将一部分鸡胸肉撕成丝（剩下的鸡肉留着做沙拉），

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] [wɪð] [ə; eɪ] [waɪn] - [glɑːs] [fʊl] [ɒv; əv] [kriːm] .
and add it to the soup with a wine - glass full of cream .
和 添加 它 到 这 汤 和 一个 葡萄酒 - 玻璃 满的 的 奶油 .

然后把它和一杯盛满奶油的葡萄酒杯一起加入汤里。

[klæm] [brɒθ] . — [prə'kjʊə(r)] [θriː] ['dʌz(ə)n]['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz][ɪn][ðə; ði] [ʃel] ; [wɒʃ] [ðem; ðəm] [wel]
Clam Broth . — Procure three dozen little - neck clams in the shell ; wash them well
蛤 肉汤 . — 采购 三 打 小的 - 脖子 蛤蜊 在 这 壳 ; 洗 他们 出色地
[ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
in cold water ;
在 寒冷的 水 ;

蛤蜊汤——取三打带壳小颈蛤蜊，用冷水洗净；

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn]
put them in a saucepan , cover with a quart of hot water ; boil fifteen
放 他们 在 一个 平底锅 , 覆盖 和 一个 夸脱 的 热的 水 ; 熬 十五
['mɪnɪts] ;
minutes ;
分钟 ;

将它们放入平底锅中，倒入一夸脱热水；煮沸十五分钟；

[dreɪn] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] ; [tʃɒp] [ʌp] [ðə; ði] [klæmz] ,
drain ; remove the shells ; chop up the clams ,
流走 ; 消除 这 贝壳 ; 劈 向上 这 蛤蜊 ,

沥干水分；去除蛤蜊壳；将蛤蜊切碎。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði][hɒt] [brɒθ] [wɪð] [ə; eɪ][pæt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;
and add them to the hot broth with a pat of butter ;
和 添加 他们 到 这 热的 肉汤 和 一个 拍 的 黄油 ;

将它们和一小块黄油一起加入热肉汤中；

[sɔːlt] [ɪf] ['nesəsəri] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ; [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]
salt if necessary and add a little cayenne ; boil ten minutes , pour into a
盐 如果 必要的 和 添加 一个 小的 辣椒 ; 熬 十 分钟 , 倒 进入 一个
[suːp] [tju'riːn; tə'riːn] ,
soup tureen ,
汤 汤碗 ,

必要时加盐，再加一点辣椒粉；煮沸十分钟，倒入汤碗中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [təʊst] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
add a slice of toast , and send to table .
添加 一个 片 的 吐司 , 和 发送 到 桌子 .

加一片吐司，送到桌上。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][məʊd] [ə'dɒptɪd] [wen] [wiː; wi][duː; də][nɒt][hæv; həv][ə; eɪ][klæm]['əʊpənə(r)][ɪn][ðə; ði]
This is the mode adopted when we do not have a clam opener in the
这 是 这 模式 已采用 什么时候 我们 做 不是 有 一个 蛤 开球 在 这
[haʊs] . -
house . 19
房子 . -

这是我们家中没有开蛤蜊器时采用的方法。19

[rɔː] , ['freʃli] ['əʊpənd] [klæmz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði]['mænə(r)]
Raw , freshly opened clams should be chopped fine and prepared in the manner
生的 , 新鲜的 打开 蛤蜊 应该 是 切碎 美好的 和 准备 在 这 方式
[ə'bʌv] [dɪ'skraɪbd] .
above described .
多于 描述 .

新鲜开壳的生蛤蜊应切碎，并按上述方法进行处理。

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [klæmz][ɑː(r); ə(r)]['betə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['tʃaʊdə(r)] [ðæn; ðən][fɔː(r); fə(r)] [stjuːz] [ænd; ənd] [brɒθ] .
The large clams are better for chowders than for stews and broth .
这 大的 蛤蜊 是 更好的 为了 浓汤 比 为了 炖菜 和 肉汤 .

大蛤蜊更适合做浓汤，而不是炖菜和肉汤。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] . — [tʃɒp] [ʌp] ['fɪfti] [lɑːdʒ] [klæmz] ; [kʌt] [eɪt] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntuː] [smɔːl] [skweə(r)] ['piːsɪz] ,
Clam Chowder . — Chop up fifty large clams ; cut eight medium - sized potatoes into small square pieces ,
蛤 浓汤 . — 劈 向上 五十 大的 蛤蜊 ; 切 八 中等的 - 尺寸 土豆 进入 小的 正方形 件 ,

蛤蜊浓汤——将五十个大蛤蜊切碎；将八个中等大小的土豆切成小方块，

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] .
and keep them in cold water until wanted .
和 保持 他们 在 寒冷的 水 直到 通缉 .

将它们放在冷水中保存，直到需要使用为止。

[tʃɒp] [wʌn] [lɑːdʒ] , [red] ['ʌnjən] [faɪn] ,
Chop one large , red onion fine ,
劈 一 大的 , 红色的 洋葱 美好的 ,

将一个大红洋葱切成细末，

[ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [lɑːrdɪŋ] [pɔːk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
and cut up half a pound of larding pork into small pieces .
和 切 向上 一半 一个 磅 的 肥肉 猪肉 进入 小的 件 .

将半磅肥猪肉切成小块。

[prə'kjʊə(r)] [æn; ən] ['aɪən] [pɒt] , [ænd; ənd] [siː] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [kliːn] [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [rʌst] ;
Procure an iron pot , and see that it is very clean and free from rust ;
采购 一个 铁 锅 , 和 看 那 它 是 非常 干净的 和 自由的 从 锈 ;

准备一个铁锅，并确保铁锅非常干净，没有生锈；

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [reɪndʒ] , [ænd; ənd] [wen] ['veri] [hɒt] , [θrəʊ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ,
set it on the range , and when very hot , throw the pieces of pork into it ,
放 它 在 这 范围 , 和 什么时候 非常 热的 , 扔 这 件 的 猪肉 进入 它 ,

把它放在炉子上，等它非常热的时候，把猪肉块放进去。

[fraɪ] [ðem; ðəm] [braʊn] ; [nekst] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [braʊn] ;
fry them brown ; next add the onion , and fry it brown ;
炒 他们 棕色的 ; 下一个 添加 这 洋葱 , 和 炒 它 棕色的 ;

将它们煎至棕色；然后加入洋葱，再煎至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃɒpt] [klæmz] , [ðen] [wʌn] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃɒpt] [pə'teɪtəʊ] ,
add one fourth of the chopped clams , then one fourth of the chopped potato ,
添加 一 第四 的 这 切碎 蛤蜊 , 然后 一 第四 的 这 切碎 土豆 ,

加入四分之一的蛤蜊丁，再加入四分之一的土豆丁。

[ænd; ənd] [tuː] ['paɪlət] ['krækəz] ['kwɔːtəd] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [tʃɒpt] , [lɒŋ] , [red] ['pepə(r)] ,
and two pilot crackers quartered , a teaspoonful of salt , one chopped , long , red pepper ,
和 二 飞行员 饼干 四分 , 一个 一茶匙 的 盐 , 一 切碎 , 长的 , 红色的 胡椒 ,

两块切成四瓣的饼干，一茶匙盐，一根切碎的长红辣椒，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['paʊdəd] [taɪm] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kænd] [tə'mɑːtəʊ] [pʌlp] .
a teaspoonful of powdered thyme and half a pint of canned tomato pulp .
一个 一茶匙 的 粉末状 百里香 和 一半 一个 品脱 的 罐装 番茄 纸浆 .

一茶匙百里香粉和半品脱罐装番茄果肉。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prəʊses] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [klæmz] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊ] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [ə'mɪtɪŋ] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ;
Repeat this process until the clams and potato are used , omitting the seasoning ;
重复 这 过程 直到 这 蛤蜊 和 土豆 是 用过的 , 省略 这 调料 ;

重复此过程直至蛤蜊和土豆用完，省略调味料；

[ˌeɪ diː 'diː] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ɔːl] , ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [θriː] ['aʊəz] .
add hot water enough to cover all , simmer slowly three hours .
添加 热的 水 足够的 到 覆盖 全部 , 煨 缓慢地 三 小时 .

加入足够的热水没过所有食材，小火慢炖三个小时。

[ʃʊd; ʃəd] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ; [ə'keɪʒnəli] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [pɒt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [reɪndʒ] ,
Should it become too thick , add more hot water ; occasionally remove the pot from the range ,
应该 它 变得 也 厚的 , 添加 更多的 热的 水 ; 偶尔 消除 这 锅 从 这 范围 ,

如果汤汁太稠，就加些热水；偶尔把锅从炉子上拿下来。

[teɪk] [həʊld] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] , [ænd; ənd] [twɪst] [ðə; ði] [pɒt] [raʊnd] ['sevrəl] [taɪmz] ;
take hold of the handle , and twist the pot round several times ;
拿 抓住 的 这 处理 , 和 捻 这 锅 圆形的 一些 时代 ;

抓住把手，将锅旋转几圈；

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] [frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] .
this is done to prevent the chowder from burning .
这 是 完毕 到 防止 这 浓汤 从 燃烧 .

这样做是为了防止浓汤烧焦。

[ɒn] [nəʊ] [ə'kaʊnt] [dɪ'stɜːb] the20
On no account disturb the20
在 不 帐户 打扰 the20

无论如何都不要打扰20

['tʃaʊdə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ɔː(r)] ['leɪdl] [ʌn'tɪl] [dʌn] ; [naʊ] [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ,
chowder with a spoon or ladle until done ; now taste for seasoning ,
浓汤 和 一个 勺子 或者 勺子 直到 完毕 ; 现在 品尝 为了 调料 ,

用勺子或汤勺将浓汤搅拌至熟透；现在尝尝味道，根据需要调味。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mʌtʃ] ['iːzɪə] [tuː; tə] ['siːz(ə)n] ['prɒpəli] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] [ɪz] [kʊkt] [ðæn; ðən] [bɪ'fɔː(r)] .
as it is much easier to season properly after the chowder is cooked than before .
作为 它 是 很多 更轻松 到 季节 适当地 后 这 浓汤 是 煮熟 比 前 .

因为浓汤煮好后比煮好后更容易调味。

[ə; eɪ] [fjuː] ['seləri] [tɒps] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
A few celery tops may be added if desired .
一个 很少 芹菜 最高额 可能 是 额外 如果 想要的 .

如果需要，可以加入一些芹菜叶。

[kən'sɒmeɪ] . — [ðɪs] [ɪz] ['nʌθɪŋ] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [biːf] [stɒk] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [ə'tenʃ(ə)n] ['ɡɪv(ə)n] [tuː; tə] ['klærəfaɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .
Consommé . — This is nothing more than beef stock , with a little more attention given to clarifying it .
清汤 . — 这 是 没有什么 更多的 比 牛肉 库存 , 和 一个 小的 更多的 注意力 给定 到 澄清 它 .

清汤——这其实就是牛肉高汤，只是在澄清方面多花了一些心思。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɔːlweɪz] [ək'septəb(ə)l] [ɪf] [ðə; ði] ['dɪnə(r)] [tuː; tə] ['fɒləʊ] [ɪz] [kəm'pəʊzd] [ɒv; əv] ['hevi] [dʒɔɪnts] [ænd; ənd] [saɪd] ['dɪʃɪz] .
It is always acceptable if the dinner to follow is composed of heavy joints and side dishes .
它 是 总是 可接受 如果 这 晚餐 到 跟随 是 由 的 重的 关节 和 边 菜肴 .

如果接下来的晚餐是由大块的肉类和配菜组成，那也完全可以接受。

[ɪf] [ðə; ði] ['pɑːti] [kən'sɪsts] [ɒv; əv] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['twenti] ,
If the party consists of more than twenty ,
如果 这 派对 由 的 更多的 比 二十 ，

如果聚会人数超过二十人，

[sɜːv] [wʌn] [θɪk] [suːp] [ænd; ənd] [wʌn] [lait] [suːp] [ɔː(r)] [kən'sɒmeɪ] .
serve one thick soup and one light soup or consommé .
服务 一 厚的 汤 和 一 光 汤 或者 清汤 .

准备一份浓汤和一份清汤或清汤。

[kən'sɒmeɪ] ['koʊlbərt] . — [prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] [strɒŋ] [kən'sɒmeɪ] ;
Consommé Colbert . — Prepare a strong consommé ;
清汤 科尔伯特 . — 准备 一个 强的 清汤 ;

Consommé Colbert.——准备浓浓的清汤；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['ʃredɪd] [jʌŋ] ['tɜːnɪps] [ænd; ənd] ['kærəts] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] ;
add to two quarts of it a tablespoonful each of shredded young turnips and carrots and a tablespoonful of green peas ;
添加 到 二 夸脱 的 它 一个 一汤匙 每个 的 碎 年轻的 萝卜 和 胡萝卜 和 一个 一汤匙 的 绿色的 豌豆 ;

在两夸脱汤汁中加入一汤匙切碎的嫩萝卜和胡萝卜，以及一汤匙青豆；

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] .
simmer until the vegetables are tender ; taste for seasoning .
煨 直到 这 蔬菜 是 投标 ; 品尝 为了 调料 .

小火慢炖至蔬菜软烂；尝尝味道，根据需要调味。

[pəʊtʃ] [fɔː(r)] [egz] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] ['mænə(r)] ; [send] [ðiːz] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [suːp] .
Poach four eggs in hot water in the usual manner ; send these to table with the soup .
偷猎 四 鸡蛋 在 热的 水 在 这 通常 方式 ; 发送 这些 到 桌子 和 这 汤 .

用热水煮四个荷包蛋，按常规方法煮熟；将煮好的荷包蛋和汤一起上桌。

[ɪn] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [pəʊtʃt] [eg] [tuː; tə] [iːtʃ] [pleɪt] .
In serving add one poached egg to each plate .
在 服务 添加 一 偷猎 蛋 到 每个 盘子 .

上菜时，每盘放一个水煮蛋。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] ['ɔːlweɪz] [tuː; tə] [pəʊtʃ] [tuː] ['ekstrə] [egz] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] ['eni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʌðə(r)z] [biː; bi] ['brəʊkən] [ɪn] [ðə; ði] ['sɜːvɪs] .
It is well always to poach two extra eggs to be used should any of the others be broken in the service .
它 是 出色地 总是 到 偷猎 二 额外的 鸡蛋 到 是 用过的 应该 任何 的 这 其他的 是 破碎的 在 这 服务 .

最好多煮两个荷包蛋，以防其他鸡蛋在烹饪过程中被打碎。

[kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] . — [kʌt] [ʌp] [sɪks] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] [hɑːf] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] ;
Cream of Celery . — Cut up six stalks of celery into half - inch pieces ;
奶油 的 芹菜 . — 切 向上 六 茎 的 芹菜 进入 一半 - 英寸 件 ;

芹菜奶油汤——将六根芹菜切成半英寸的小段；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] [red] ['ʌnjən] ['kwɔːtəd] , [wʌn] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] ,

put them into a saucepan with one red onion quartered , one blade of mace ,

放 他们 进入 一个 平底锅 和 一 红色的 洋葱 四分 , 一 刀刃 的 锤 ,

将它们放入平底锅中，加入一个切成四瓣的红洋葱、一片肉豆蔻皮，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [həʊl] ['pepəz] ; -

salt , and a few whole peppers ; 21

盐 , 和 一个 很少 所有的 辣椒 ; -

盐和几颗整粒辣椒；21

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .

add a quart of veal stock , and boil for one hour .

添加 一个 夸脱 的 小牛肉 库存 , 和 熬 为了 一 小时 .

加入一夸脱小牛肉高汤，煮一小时。

[rʌb] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [pʊt] [ðə; ði] [pʌlp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,

Rub the ingredients through a sieve ; put the pulp into a saucepan ,

擦 这 原料 通过 一个 筛 ; 放 这 纸浆 进入 一个 平底锅 ,

将所有材料过筛；将筛出的果肉放入平底锅中，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kwɔːt] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] ; [bɔɪl] ;

and add one quart more of veal stock ; boil ;

和 添加 一 夸脱 更多的 的 小牛肉 库存 ; 熬 ;

再加入一夸脱小牛肉汤；煮沸；

[ðen] [drɔː] [tuː; tə] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] ['faɪə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [hɒt] .

then draw to one side of fire to keep hot .

然后 画 到 一 边 的 火 到 保持 热的 .

然后将其移至火的一侧以保持温度。

[bɔɪl] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] [kriːm] ; [streɪn] [ˌaɪ ˈtiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] ;

Boil three pints of cream ; strain it into the soup ;

熬 三 品脱 的 奶油 ; 拉紧 它 进入 这 汤 ;

将三品脱奶油煮沸；将其过滤到汤中；

[wɪsk] [ðə; ði] [suːp] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ([ɪf] [nɒt] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [suːt] [jɔː(r); jə(r)] [teɪst]

whisk the soup at the same time (if not thick enough to suit your taste

拂 这 汤 在 这 相同的 时间 (如果 不是 厚的 足够的 到 套装 你的 品尝

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)]) ;

add a little flour) ;

添加 一个 小的 面粉) ;

同时搅拌汤（如果汤不够浓稠，可以加一点面粉）；

[teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [pɔː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [tju'riːn; tə'riːn] ; [sɜːv] [wɪð] [smɔːl] ['piːsɪz]

taste for seasoning ; pour it into a hot tureen ; serve with small pieces

品尝 为了 调料 ; 倒 它 进入 一个 热的 汤碗 ; 服务 和 小的 件

[ɒv; əv] [təʊst] [ɔː(r)] ['kruːtɒnz] .

of toast or croutons .

的 吐司 或者 烤面包丁 .

尝尝味道，根据需要调味；倒入热汤碗中；配上小块烤面包或面包丁食用。

[kriːm] [ɒv; əv] [raɪs] . — [wɒʃ] ['θʌrəli] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [raɪs] ; [pɪk] [aʊt] [ɔːl] [ɪm'pɜːfɪkt] [ɔː(r)]

Cream of Rice . — Wash thoroughly a half pound of rice ; pick out all imperfect or

奶油 的 米 . — 洗 彻底 一个 一半 磅 的 米 ; 挑选 出去 全部 不完善 或者

['kʌləd] [greɪnz] ;

colored grains ;

有色 谷物 ;

米浆——将半磅大米彻底洗净；挑出所有不完美或有色的米粒；

[pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] .

put it into a saucepan and add two quarts of stock .

放 它 进入 一个 平底锅 和 添加 二 夸脱 的 库存 .

把它放入平底锅中，加入两夸脱高汤。

[bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ; [ðen] [rʌb] [ðə; ði] [raɪs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [twaɪs] ;
Boil slowly for one hour ; then rub the rice through a sieve twice ;
熬 缓慢地 为了 一 小时 ; 然后 擦 这 米 通过 一个 筛 两次 ;

慢煮一小时；然后将米粒过筛两次；

[rɪ'tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
return it to the stock ; season with salt and pepper .
返回 它 到 这 库存 ; 季节 和 盐 和 胡椒 .

将其放回汤中；用盐和胡椒调味。

[keə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['eksəd] [ðæt] [ðə; ði] [raɪs] [dʌz] [nɒt] [əd'hɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɔːspən] .
Care must be exercised that the rice does not adhere to the bottom of the saucepan .
关心 必须 是 锻炼 那 这 米 做 不是 粘着 到 这 底部 的 这 平底锅 .

务必注意不要让米饭粘在锅底。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] .
Simmer until wanted .
煨 直到 通缉 .

小火慢炖至所需熟度。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm] ['sləʊli] [tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [wɔːm] ,
Beat up the yolks of two eggs ; add them slowly to a quart of warm ,
打 向上 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ; 添加 他们 缓慢地 到 一个 夸脱 的 温暖的 ,

将两个鸡蛋的蛋黄打散；慢慢地将它们加入一夸脱温热的......

[mɪlk] ['priːviəsli] [bɔɪld] ; [wɪsk] [ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] , [wɪtʃ] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] ['veri] [hɒt] ;
milk previously boiled ; whisk the milk into the soup , which must not be very hot ;
牛奶 之前 煮沸 ; 拂 这 牛奶 进入 这 汤 , 哪个 必须 不是 是 非常 热的 ;

将事先煮沸的牛奶倒入汤中，汤的温度不能太高；

[ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [hɒt] [tju'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
then pour it into a hot tureen , and serve .
然后 倒 它 进入 一个 热的 汤碗 , 和 服务 .

然后将其倒入热汤碗中，即可食用。

[kriːm] [suːp] . — [prɪ'peə(r)] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [strɒŋ] [viːl] [stɒk] ;
Cream Soup . — Prepare two quarts of strong veal stock ;
奶油 汤 . — 准备 二 夸脱 的 强的 小牛肉 库存 ;

奶油浓汤——准备两夸脱浓牛肉汤；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][reɪndʒ][tuː; tə] ['sɪmə(r)] .
set it on the back part of the range to simmer .
放 它 在 这 后退 部分 的 这 范围 到 煨 .

把它放在炉灶后部，用小火慢炖。

[bɔɪl] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kriːm] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] the22
Boil one quart of cream ; whisk it into the22
熬 一 夸脱 的 奶油 ; 拂 它 进入 the22

将一夸脱奶油煮沸；将其搅拌入22

[stɒk] ; [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt][tju'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɒnz] .
stock ; pour it into a hot tureen , and serve with croutons .
库存 ; 倒 它 进入 一个 热的 汤碗 , 和 服务 和 烤面包丁 .

高汤；倒入热汤碗中，配上烤面包丁即可食用。

[ɪf] [kən'viːniənt] [ðə; ði] [brest] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If convenient the breast of a boiled chicken may be added .
如果 方便的 这 胸部 的 一个 煮沸 鸡 可能 是 额外 .

如果方便的话，可以加入煮熟的鸡胸肉。

[fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] . — [teɪk] [tuː] [faɪn] , [freʃ] [ˌsiː əʊ 'diː] - [fɪʃ] , [weɪɪŋ] [sɪks] [paʊndz] [iːtʃ] ; [kliːn] [ðem; ðəm] [wel] ;
Fish Chowder . — Take two fine , fresh cod - fish , weighing six pounds each ; clean them well ;
鱼 浓汤 . — 拿 二 美好的 , 新鲜的 鳕鱼 - 鱼 , 称重 六 磅 每个 ; 干净的 他们 出色地 ;

鱼汤——取两条上好的新鲜鳕鱼，每条重六磅；将它们清洗干净；

[kʌt] [ðə; ði] [fɪʃ] ['leŋθwaɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] .
cut the fish lengthwise from the bone , and cut it into pieces two inches square .
切 这 鱼 纵向 从 这 骨 , 和 切 它 进入 件 二 英寸 正方形 .

将鱼从鱼骨上纵向切下，然后切成两英寸见方的块。

[tʃɒp] [ʌp] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd] [hedz] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,
Chop up the bones and heads ; put them into a saucepan ; add three quarts of warm water ,
劈 向上 这 骨头 和 头部 ; 放 他们 进入 一个 平底锅 ; 添加 三 夸脱 的 温暖的 水 ,

将骨头和头剁碎；放入平底锅中；加入三夸脱温水，

[wʌn] [red] ['ʌnjən] [slaɪst] , ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [bruːzd] ['pepəkɔːnz] ,
one red onion sliced , heaping teaspoonful of salt , a dozen bruised peppercorns ,
一 红色的 洋葱 切片 , 堆积 一茶匙 的 盐 , 一个 打 瘀伤 胡椒粒 ,

一个切片的红洋葱，一大勺盐，十二粒压碎的胡椒粒，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] .
and a few stalks of celery .
和 一个 很少 茎 的 芹菜 .

还有几根芹菜。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [drɒps] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊnz] ; [ðen] [streɪn] ['ɪntuː] [ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] .
Boil until the fish drops from the bones ; then strain into another saucepan .
熬 直到 这 鱼 滴 从 这 骨头 ; 然后 拉紧 进入 其他 平底锅 .

煮至鱼肉脱离鱼骨，然后滤入另一个平底锅中。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] [wʌn] [pek] [ɒv; əv] [smɔːl] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] ;
Cut into small squares one peck of small potatoes and a pound and a half of salt pork ;
切 进入 小的 正方形 一 啄 的 小的 土豆 和 一个 磅 和 一个 一半 的 盐 猪肉 ;

将一斗小土豆和一磅半咸猪肉切成小方块；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [fɪʃ] , [pɔːk] , [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntuː] [maʊndz] ; [dɪ'vaɪd] [iːtʃ] ['iːkwəli] ['ɪntuː] [fɔː(r)] [pɑːts] ;
arrange the fish , pork , and potatoes into mounds ; divide each equally into four parts ;
安排 这 鱼 , 猪肉 , 和 土豆 进入 土堆 ; 划分 每个 同样地 进入 四 部分 ;

将鱼、猪肉和土豆堆成小堆；将每堆平均分成四份；

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] , [nekst][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [pɔːk] ,
add one quarter of the fish to the stock , next a quarter of the pork ,
添加 一 四分之一 的 这 鱼 到 这 库存 , 下一个 一个 四分之一 的 这 猪肉 ,

将四分之一的鱼肉加入高汤中，再加入四分之一的猪肉。

[ðen] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] , [ænd; ənd] [θriː] ['paɪlət] ['krækəz] , ['brəʊkən]['ɪntuː] ['kwɔːtəz]
then a quarter of the potato , and three pilot crackers , broken into quarters
然后 一个 四分之一 的 这 土豆 , 和 三 飞行员 饼干 , 破碎的 进入 四分之一
,
,
,

然后是四分之一的土豆，以及三块切成四瓣的饼干。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [taɪm] .
salt , pepper , and a little thyme .
盐 , 胡椒 , 和 一个 小的 百里香 .

盐、胡椒粉和少许百里香。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prəʊses] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θriː] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [pɔːk] , [fɪʃ] , [ænd; ənd][pə'teɪtəʊ] ,
Repeat this process until the remaining three quarters of pork , fish , and potato ,
重复 这 过程 直到 这 其余的 三 四分之一 的 猪肉 , 鱼 , 和 土豆 ,

重复此过程，直到剩余的四分之三猪肉、鱼肉和土豆用完为止。

[ɑː(r); ə(r)] [juːst] ; ['kʌvə(r)][ɔːl] [wɪð] [wɔːm] [mɪlk] ; ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]['tendə(r)] ,
are used ; cover all with warm milk ; simmer slowly until the fish is tender ,
是 用过的 ; 覆盖 全部 和 温暖的 牛奶 ; 煨 缓慢地 直到 这 鱼 是 投标 ,

将所有食材放入锅中；倒入温牛奶，盖过所有食材；小火慢炖至鱼肉软烂。

[keə(r)] ['biːɪŋ] ['teɪkən] [ðæt] [ðə; ði] [suːp] [dʌz] [nɒt] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] ; [naʊ] [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ,
care being taken that the soup does not boil over ; now taste for seasoning ,
关心 存在 已采取 那 这 汤 做 不是 熬 超过 ; 现在 品尝 为了 调料 ,

注意不要让汤溢出来；现在尝尝味道，看看是否需要调味。

[sɜːv] [æz; əz] ['niːtli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
serve as neatly as possible .
服务 作为 整齐地 作为 可能的 .

尽量摆放整齐。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] [njuː] Eng23
The above is the old - fashioned New Eng23
这 多于 是 这 老的 - 造型 新的 Eng23

以上是老式的 New Eng23

[lænd] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] .
land fish chowder .
土地 鱼 浓汤 .

陆鱼浓汤。

[klæmz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [fɪʃ] .
Clams may be used instead of fish .
蛤蜊 可能 是 用过的 反而 的 鱼 .

可以用蛤蜊代替鱼。

['dʒɜːmən] [suːp] . — [melt] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [wen] ['veri]
German Soup . — Melt half an ounce of fresh butter in a saucepan ; when very
德语 汤 . — 熔化 一半 一个 盎司 的 新鲜的 黄油 在 一个 平底锅 ; 什么时候 非常
[hɒt] ,
hot ,
热的 ,

德国汤——在平底锅中融化半盎司新鲜黄油；黄油非常热时，

[ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][æn; ən][ˈʌnjən] , [tʃɒpt] [faɪn] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈkærəweɪ] [siːdz] .
add half an onion , chopped fine , and a teaspoonful of caraway seeds .
添加 一半 一个 洋葱 , 切碎 美好的 , 和 一个 一茶匙 的 葛缕子 种子 .

加入半个切碎的洋葱和一茶匙葛缕子籽。

[wen] [ðə; ði][ˈʌnjən][ɪz] [ˈslaɪtli] [braʊn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [strɒŋ] [viːl] [stɒk] ,
When the onion is slightly browned , add three quarts of strong veal stock ,
什么时候 这 洋葱 是 轻微地 棕色 , 添加 三 夸脱 的 强的 小牛肉 库存 ,

洋葱略微变黄后，加入三夸脱浓牛肉汤。

[wel] [ˈsiːz(ə)nd] ; [ˈsɪmə(r)] [ˈdʒentli][fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən][ˈaʊə(r)] .
well seasoned ; simmer gently for three quarters of an hour .
出色地 经验丰富的 ; 煨 轻轻地 为了 三 四分之一 的 一个 小时 .

调味充分；小火慢炖四十五分钟。

[prɪˈpeə(r)][sʌm; səm] [ˈmærəʊ] [ˈdʌmplɪŋz] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn][ˈwɔːtə(r)] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [ˈpɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði]
Prepare some marrow dumplings ; boil them in water , or a portion of the
准备 一些 骨髓 饺子 ; 熬 他们 在 水 , 或者 一个 部分 的 这
[suːp] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
soup , and serve .
汤 , 和 服务 .

准备一些骨髓饺子；用水或一部分汤煮熟，即可食用。

[ˈdʒɪblɪt] [suːp] . — [æn; ən][ˌiːkəˈnɒmɪk(ə)l] , [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ˈeksələnt] , [suːp] , [ɪz]
Giblet Soup . — An economical , and at the same time excellent , soup , is
鸡杂 汤 . — 一个 经济 , 和 在 这 相同的 时间 出色的 , 汤 , 是
[meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][legz] ,
made from the legs ,
制成 从 这 腿 ,

鸡杂汤——这是一种经济实惠且味道鲜美的汤，是用鸡腿熬制而成的。

[nek] , [hɑːt] , [wɪŋz] , [ænd; ənd] [ˈɡɪzəd] [ɒv; əv][ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] [ˈpəʊltri] .
neck , heart , wings , and gizzard of all kinds of poultry .
脖子 , 心 , 翅膀 , 和 肫 的 全部 种类 的 家禽 .

各种家禽的脖子、心脏、翅膀和胗。

[ðiːz] [ɒdz] [ænd; ənd] [endz] [ɑː(r); ə(r)][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][ˈplentɪf(ə)l][əˈbaʊt][ðə; ði][ˈhɒlədeɪz] .
These odds and ends are usually plentiful about the holidays .
这些 赔率 和 结束 是 通常 丰富 关于 这 假期 .

节日期间，这类零零碎碎的东西通常很多。

[tuː; tə] [tɜːn] [ðem; ðəm][tuː; tə] [əˈkaʊnt] , [ˈfɒləʊ] [ˈdʒen(ə)rəl] [ɪnˈstrʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈtʃɪkɪn] [suːp] ;
To turn them to account , follow general instructions for chicken soup ;
到 转动 他们 到 帐户 , 跟随 一般的 指示 为了 鸡 汤 ;
[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][raɪs] ,
add a little rice ,
添加 一个 小的 米 ,

为了将它们煮熟，请按照鸡汤的一般做法操作；加入少许米饭，

[ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [suːp] [ɪz] [kəmˈpliːt] .
and your soup is complete .
和 你的 汤 是 完全的 .

你的汤就做好了。

[ɡriːn] [ˈtɜːt(ə)l] [suːp] . — [ˈmeni] [ˈhaʊswaɪvz] [ɪˈmædʒɪn] [ðæt] [ɡriːn] [ˈtɜːt(ə)l][ɪz] [tuː] [ɪkˈspensɪv] ,
Green Turtle Soup . — Many housewives imagine that green turtle is too expensive ,
绿色的 龟 汤 . — 许多 家庭主妇 想象 那 绿色的 龟 是 也 昂贵的 ,

绿海龟汤——许多家庭主妇认为绿海龟太贵了，

[ænd; ənd] [tuː] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˈhaʊshəʊld] [juːz] ,
and too difficult to prepare for household use ,
和 也 难的 到 准备 为了 家庭 使用 ,

而且太难准备，不适合家庭使用。

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] ['riːz(ə)nz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['seldəm] [met] [wɪð] [ɪn] ['praɪvət] ['fæmɪlɪz] , [ɪk'sept] [ɪn][tɪn]
and for these reasons it is seldom met with in private families , except in tin
和 为了 这些 原因 它 是 很少 遇见 和 在 私人的 家庭 , 除了 在 锡
[kænz] .
cans .
罐头 .

正因如此，除了在锡罐里，它在私人家庭中很少见。

['iːv(ə)n] [ðɪs] [ɪz] [nɒt] ['ɔːlweɪz] [meɪd] [frɒm; frəm]['tɜːt(ə)l] .
Even this is not always made from turtle .
甚至 这 是 不是 总是 制成 从 龟 .

即使是龟肉也不一定是由龟制成的。

[ðɪs] [suːp] [ɪz] [nɒt] ['eni] [mɔː(r)] [ɪk'spensɪv] [ðæn; ðən] ['meni] ['ʌðə(r)][kaɪndz] .
This soup is not any more expensive than many other kinds .
这 汤 是 不是 任何 更多的 昂贵的 比 许多 其他 种类 .

这种汤的价格并不比其他很多汤贵。

[ə; eɪ] [smɔːl] ['tɜːt(ə)l] [meɪ] [biː; bi] ['pɜːrtʃəst] [æt; ət] ['fʊltən] ['mɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm] [ten] [tuː; tə]
A small turtle may be purchased at Fulton market for from ten to
一个 小的 龟 可能 是 购买 在 富尔顿 市场 为了 从 十 到
twenty24
twenty24
twenty24

在富尔顿市场，一只小乌龟的售价在十到二十四美元之间。

[sents] [pə(r)] [paʊnd] , [ænd; ənd] [weɪɪŋ] [frɒm; frəm] [ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] ['fɔːti] [paʊndz] ,
cents per pound , and weighing from fifteen to forty pounds ,
分 每 磅 , 和 称重 从 十五 到 四十 磅 ,

每磅几美分，重量从十五磅到四十磅不等。

[ðə; ði] [praɪs] ['veəriɪŋ] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [lɔː] [ɒv; əv] [sə'plaɪ] [ænd; ənd][dɪ'mɑːnd] .
the price varying according to the law of supply and demand .
这 价格 变化 根据 到 这 法律 的 供应 和 要求 .

价格根据供求规律而变化。

[ðə; ði]['əʊnli][əb'dʒekʃ(ə)n][tuː; tə] [smɔːl] ['tɜːtlz] [ɪz] [ðæt] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [kən'teɪn] [ə; eɪ] ['veri] [lɑːdʒ]
The only objection to small turtles is that they do not contain a very large
这 仅有的 异议 到 小的 海龟 是 那 他们 做 不是 包含 一个 非常 大的
[pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [griːn] [fæt] ,
percentage of the green fat ,
百分比 的 这 绿色的 胖的 ,

人们对小乌龟唯一的反对意见是它们所含的绿色脂肪比例不高。

[səʊ] ['haɪli] [praɪzd] [baɪ] ['epi,kjuə] .
so highly prized by epicures .
所以 高度 珍贵的 经过 美食家 .

深受美食家们的推崇。

[prə'kjʊə(r)][ə; eɪ][lɪv; laɪv]['tɜːt(ə)l] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [hed] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [dreɪn] [ænd; ənd]
Procure a live turtle , cut off the head , and allow it to drain and
采购 一个 居住 龟 , 切 离开 这 头 , 和 允许 它 到 流走 和
[kuːl] ['əʊvə(r)] [naɪt] ;
cool over night ;
凉爽的 超过 夜晚 ;

弄一只活龟，切掉龟头，让它沥干水分，冷却过夜；

[nekst] ['mɔːnɪŋ] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] ['wɜːkɪŋ] ['teɪb(ə)l] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ɪts] [bæk] ,
next morning place it on the working table , lay it on its back ,
下一个 早晨 地方 它 在 这 在职的 桌子 , 躺 它 在 它是 后退 ,

第二天早上把它放在工作台上，让它仰面放置。

[ænd; ənd] [meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [raʊnd] [ðə; ði]['ɪnə(r)] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃel] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] .
and make an incision round the inner edge of the shell ; then remove it .
和 制作 一个 切口 圆形的 这 内 边缘 的 这 壳 ; 然后 消除 它 .

沿着贝壳内缘切一圈；然后将其取出。

[naʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ɪn'testɪn] ['keəfəli] , [ænd; ənd][biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ][duː; də][nɒt] [breɪk] [ðə; ði][gɔːl] ;
Now remove the intestines carefully , and be very careful that you do not break the gall ;
现在 消除 这 肠子 小心 , 和 是 非常 小心 那 你 做 不是 休息 这 瘿 ;

现在小心地取出肠子，注意不要弄破胆囊；

[θrəʊ] [ðiːz] [ə'weɪ] ; [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][fɪnz][ænd; ənd][ɔːl] ['fleʃi] ['pɑːtɪk(ə)lz] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm] [ə'saɪd] ;
throw these away ; cut off the fins and all fleshy particles , and set them aside ;
扔 这些 离开 ; 切 离开 这 鳍 和 全部 肉质的 颗粒 , 和 放 他们 旁边 ;

把这些扔掉；把鱼鳍和所有肉质部分切掉，放在一边；

[trɪm] [aʊt] [ðə; ði][fæt] , [wɪtʃ] [hæz; həz][ə; eɪ] ['bluːɪʃ] [tɪnt] [wen] [rɔː] ; [wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtəz] .
trim out the fat , which has a blueish tint when raw ; wash it well in several waters .
修剪 出去 这 胖的 , 哪个 有 一个 蓝蓝色的 着色 什么时候 生的 ; 洗 它 出色地 在 一些 水 .

去除脂肪，生的时候脂肪呈蓝色；用几道水彻底清洗。

[tʃɒp] [ʌp] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [ænd; ənd]['ʌndə(r)] [ʃelz] [wɪð] [ə; eɪ]['kliːvə(r)] ;
Chop up the upper and under shells with a cleaver ;
劈 向上 这 上 和 在下面 贝壳 和 一个 菜刀 ;

用菜刀将上壳和下壳剁碎；

[pʊt][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði][fɪnz]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] ; ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
put them with the fins into a large saucepan ; cover them with boiling water ;
放 他们 和 这 鳍 进入 一个 大的 平底锅 ; 覆盖 他们 和 沸腾 水 ;

将它们连同鳍一起放入一个大平底锅中；用沸水覆盖它们；

[let][stænd][ten] ['mɪnɪts] ; [dreɪn][ænd; ənd][rʌb] [ɒf] [ðə; ði] ['hɔːni] , ['skeɪli] ['pɑːtɪk(ə)lz] , [wɪð] [ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['taʊəl] .
let stand ten minutes ; drain and rub off the horny , scaly particles , with a kitchen towel .
让 站立 十 分钟 ; 流走 和 擦 离开 这 好色 , 鳞片状的 颗粒 , 和 一个 厨房 毛巾 .

静置十分钟；沥干水分，用厨房纸巾擦掉角质、鳞状颗粒。

[skɔːld][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [ʃel] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ([ɪk'sept] [ðə; ði][fæt]) ;
Scald a large saucepan , and put all the meat and shell into it (except the fat) ;
烫伤 一个 大的 平底锅 , 和 放 全部 这 肉 和 壳 进入 它 (除了 这 胖的) ;

将一个大平底锅烧开，然后把所有的肉和壳（除了脂肪）都放进去；

['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r)] ['aʊəz] .
cover with hot water ; add a little salt , and boil four hours .
覆盖 和 热的 水 ; 添加 一个 小的 盐 , 和 熬 四 小时 .

加热水没过食材；加少许盐，煮四个小时。

[skɪm] ['keəfəli] , [ænd; ənd] [dreɪn] ; [pʊt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [krɒk] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] ,

Skim carefully , and drain ; put the meat into a large crock ; remove the bones ,

撇去 小心 , 和 流走 ; 放 这 肉 进入 一个 大的 缸 ; 消除 这 骨头 ,

仔细撇去浮沫，沥干水分；将肉放入一个大陶罐中；剔除骨头，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [stɒk] .

and boil the fat in the stock .

和 熬 这 胖的 在 这 库存 .

将高汤中的油脂煮沸。

[ðɪs] [dʌz] [nɒt] [teɪk] ['veri] [lɒŋ] [ɪf] [fɜːst] ['skɔːldɪd] .

This does not take very long if first scalded .

这 做 不是 拿 非常 长的 如果第一的 烫伤 .

如果先用热水烫一下，这不需要很长时间。

[wen] [dʌn] , -

When done , 25

什么时候 完毕 , -

完成后，25

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] ['ɔːlsəʊ] [tuː; tə] [ðə; ði] [krɒk] ; [pɔː(r)] [ðə; ði] [stɒk] ['ɪntuː] [ə'nʌðə(r)] [krɒk] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] ,

add it also to the crock ; pour the stock into another crock ; let it cool ,

添加 它 还 到 这 缸 ; 倒 这 库存 进入 其他 缸 ; 让 它 凉爽的 ,

也把它加入陶罐中；把高汤倒入另一个陶罐中；让它冷却。

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl] [skʌm] [ænd; ənd] ['ɔɪli] ['pɑːtɪk(ə)lz] ; [ðɪs] [ɪz] [kwaɪt] [wɜːk] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [deɪ] .

and remove all scum and oily particles ; this is quite work enough for one day .

和 消除 全部 浮渣 和 油腻的 颗粒 ; 这 是 相当 工作 足够的 为了 一 天 .

并清除所有浮渣和油性颗粒；这一天的工作量就相当大了。

[kliːn] [ðə; ði] ['sɔːspən] [juːst] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] .

Clean the saucepans used , and dry them thoroughly .

干净的 这 平底锅 用过的 , 和 干燥 他们 彻底 .

将用过的平底锅清洗干净，并彻底擦干。

[nekst] [deɪ] [fraɪ] [aʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fæt] [hæm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [tʃɒpt] ['ʌnjən] ,

Next day fry out half a pound of fat ham ; then add one chopped onion ,

下一个 天 炒 出去 一半 一个 磅 的 胖的 火腿 ; 然后 添加 一 切碎 洋葱 ,

第二天煎半磅肥火腿；然后加入一个切碎的洋葱，

[wʌn] [beɪ] [liːf] , [sɪks] [kləʊvz] , [wʌn] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] [tɒps] ,

one bay leaf , six cloves , one blade of mace , two tablespoonfuls of chopped celery tops ,

一 湾 叶子 , 六 丁香 , 一 刀刃 的 锤 , 二 汤匙 的 切碎 芹菜 最高额 ,

一片月桂叶，六粒丁香，一片肉豆蔻皮，两汤匙切碎的芹菜叶，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [suːp] [stɒk] .

a tablespoonful of salt , a teaspoonful of white pepper , and one quart of ordinary soup stock .

一个 一汤匙 的 盐 , 一个 一茶匙 的 白色的 胡椒 , 和 一 夸脱 的 普通的 汤 库存 .

一汤匙盐，一茶匙白胡椒粉，以及一夸脱普通汤料。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

Simmer for half an hour .

煨 为了 一半 一个 小时 .

小火慢炖半小时。

[naʊ] [pʊt] [ðə; ði] ['tɜːt(ə)l] [stɒk] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ; [wen] [hɒt] [streɪn] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ;
Now put the turtle stock on the fire ; when hot strain the seasoning into it ;
现在 放 这 龟 库存 在 这 火 ; 什么时候 热的 拉紧 这 调料 进入 它 ;

现在把龟汤放在火上；汤热后，把调味料滤入其中；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tɜːt(ə)l] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [krɒk] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɒk] ;
remove the turtle from the other crock , cut it up , and add to the stock ;
消除 这 龟 从 这 其他 缸 , 切 它 向上 , 和 添加 到 这 库存 ;

将乌龟从另一个陶罐中取出，切碎，加入高汤中；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [draɪ] ['ʃeri] .
now add a pint of dry sherry .
现在 添加 一个 品脱 的 干燥 雪利酒 .

现在加入一品脱干雪利酒。

[duː; də] [nɒt] [let] [ðə; ði] [suːp] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ,
Do not let the soup come to a boil ; taste for seasoning ,
做 不是 让 这 汤 来 到 一个 熬 ; 品尝 为了 调料 ,

不要让汤沸腾；尝尝味道，看看是否需要调味。

[ænd; ənd] [ɪf] [hɜːbs] [ɑː(r); ə(r)] ['niːdɪd] [taɪ] [ə; eɪ] [strɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [mɪkst] [hɜːbs] ,
and if herbs are needed tie a string to a bunch of mixed herbs ,
和 如果 草药 是 需要 领带 一个 细绳 到 一个 束 的 混合 草药 ,

如果需要香草，就把一束混合香草用绳子绑起来。

[θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] , [ænd; ənd] [taɪ] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [end] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɔːspən] ['hænd(ə)l] ;
throw them into the soup , and tie the other end to the saucepan handle ;
扔 他们 进入 这 汤 , 和 领带 这 其他 结尾 到 这 平底锅 处理 ;

把它们扔进汤里，然后把另一端系在汤锅把手上；

[teɪst] ['ɒf(ə)n] , [ænd; ənd] [wen] ['pælətəb(ə)l] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hɜːbs] .
taste often , and when palatable , remove the herbs .
品尝 经常 , 和 什么时候 可口的 , 消除 这 草药 .

经常尝尝味道，觉得可以吃了，就把香草取出来。

[ɪf] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] [nɒt] [dɑːk] [ɪ'nʌf] , [braʊn] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
If the soup is not dark enough , brown a very little flour and add to it .
如果 这 汤 是 不是 黑暗的 足够的 , 棕色的 一个 非常 小的 面粉 和 添加 到 它 .

如果汤的颜色不够深，可以加入少量炒至棕色的面粉。

[kiːp] [ðə; ði] [suːp] [kwaɪt] [hɒt] [ʌn'tɪl] [sɜːvd] ;
Keep the soup quite hot until served ;
保持 这 汤 相当 热的 直到 服务 ;

汤要保持滚烫直到上桌；

[ˌeɪ diː 'diː] ['kwɔːtəd] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['lemən] [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hɑːd] [bɔɪld] [eg] ,
add quartered slices of lemon and the yolk of a hard boiled egg ,
添加 四分 切片 的 柠檬 和 这 蛋黄 的 一个 难的 煮沸 蛋 ,

加入切成四瓣的柠檬和一颗煮熟的蛋黄。

['kwɔːtəd] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ; [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [dɪ'kæntə(r)] [ɒv; əv] ['ʃeri] .
quartered just before serving ; send to table with a decanter of sherry .
四分 只是 前 服务 ; 发送 到 桌子 和 一个 醒酒器 的 雪利酒 .

上菜前切成四块；配上一瓶雪利酒上桌。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [meɪ] [biː; bi] [wɜːkt] [tuː; tə] a26
The yolks of the eggs may be worked to a26
这 蛋黄 的 这 鸡蛋 可能 是 工作 到 a26

鸡蛋的蛋黄可以加工至a26

[peɪst] , [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] [tuː; tə] ['ɪmɪteɪt] ['tɜːt(ə)l] [egz] [ɪf] [ðɪs] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] .
paste , and made into round balls to imitate turtle eggs if this is desired .
粘贴 , 和 制成 进入 圆形的 球 到 模拟 龟 鸡蛋 如果 这 是 想要的 .

如果需要，可以将糊状物做成圆球，模仿海龟蛋。

[ai][hæv; həv] [pleɪst] [bɪ'fɔː(r)] [maɪ] ['ridər] [ðɪs] ['kɒmplɪkeɪtɪd] [rɪ'siːt] [ɪn][æz; əz]['sɪmp(ə)l][ə; eɪ] [fɔːm]
I have placed before my readers this complicated receipt in as simple a form
我 有 放置 前 我的 读者 这 复杂的 收据 在 作为 简单的 一个 形式
[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə][duː; də] ,
as it is possible to do ,
作为 它 是 可能的 到 做 ,

我已经尽可能以最简单的形式将这份复杂的收据呈现给读者。

['hævɪŋ] ['keəfəli] [ə'vɔɪdɪd] [ɔːl][ðə; ði]['teknɪk(ə)l] ['fɔːmjʊləz] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [prə'feʃn] .
having carefully avoided all the technical formulas used in the profession .
拥有 小心 避免 全部 这 技术的 公式 用过的 在 这 职业 .

刻意避开了该行业中使用的所有技术公式。

['gʌmbəʊ] [suːp] . — [kʌt] [ʌp] [tuː] ['tʃɪkɪnz] , [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hæm] , [ænd; ənd] [tuː] ['ʌnjənz] ['ɪntuː]
Gumbo Soup . — Cut up two chickens , two slices of ham , and two onions into
秋葵汤 汤 . — 切 向上 二 鸡 , 二 切片 的 火腿 , 和 二 洋葱 进入
[daɪs] ;
dice ;
骰子 ;

秋葵浓汤——将两只鸡、两片火腿和两个洋葱切成丁；

['flaʊə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə][ə; eɪ] [lait] [braʊn] ;
flour them , and fry the whole to a light brown ;
面粉 他们 , 和 炒 这 所有的 到 一个 光 棕色的 ;

将它们裹上面粉，然后炸至金黄色；

[ðen] [fɪl] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
then fill the frying pan with boiling water ; stir it a few minutes ,
然后 充满 这 煎炸 平底锅 和 沸腾 水 ; 搅拌 它 一个 很少 分钟 ,

然后往煎锅里倒入沸水；搅拌几分钟，

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] [həʊl] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [kən'teɪnɪŋ] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
and turn the whole into a saucepan containing three quarts of boiling water .
和 转动 这 所有的 进入 一个 平底锅 包含 三 夸脱 的 沸腾 水 .

然后将所有食材倒入装有三夸脱沸水的平底锅中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] .
Let it boil for forty minutes , removing the scum .
让 它 熬 为了 四十 分钟 , 移除 这 浮渣 .

煮沸四十分钟，撇去浮沫。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [səʊk] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv] [-] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ;
In the meantime soak three pints of ochra in cold water for twenty minutes ;
在 这 与此同时 浸泡 三 品脱 的 赭石 在 寒冷的 水 为了 二十 分钟 ;

与此同时，将三品脱赭石浸泡在冷水中二十分钟；

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ;
cut them into thin slices , and add to the other ingredients ;
切 他们 进入 薄的 切片 , 和 添加 到 这 其他 原料 ;

将它们切成薄片，加入其他配料中；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
let it boil for one hour and a half .
让 它 熬 为了 一 小时 和 一个 一半 .

煮一个半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kænd] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] [hɑːf] [æn; ən]
Add a quart of canned tomatoes and a cupful of boiled rice half an
添加 一个 夸脱 的 罐装 西红柿 和 一个 一杯 的 煮沸 米 一半 一个
['aʊə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
hour before serving .
小时 前 服务 .

上菜前半小时加入一夸脱罐装番茄和一杯煮熟的米饭。

[ˌdʒuːlɪ'en] [suːp] . — [kʌt] ['ɪntuː] [faɪn] [ʃredz] , [æn; ən] [ɪntʃ] [lɒŋ] , [tuː] ['kærəts] , [tuː] ['tɜːnɪps] , [tuː]
Julienne Soup . — Cut into fine shreds , an inch long , two carrots , two turnips , two
朱莉安 汤 . — 切 进入 美好的 碎屑 , 一个 英寸 长的 , 二 胡萝卜 , 二 萝卜 , 二
[hedz] [ɒv; əv] ['seləri] ,
heads of celery ,
头部 的 芹菜 ,

丝状汤——将两根胡萝卜、两个芜菁、两棵芹菜切成一英寸长的细丝。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪt] [endz] [ɒv; əv] [tuː] [sprɪŋ] [liːks] .
and the white ends of two spring leeks .
和 这 白色的 结束 的 二 春天 韭菜 .

还有两根春季韭菜的白色末端。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
Put them into a frying pan , with one ounce of butter , a teaspoonful of salt
放 他们 进入 一个 煎炸 平底锅 , 和 一 盎司 的 黄油 , 一个 一茶匙 的 盐
,
,
,

将它们放入煎锅中，加入一盎司黄油和一茶匙盐，

[ænd; ənd] [wʌn] [lʌmp] [ɒv; əv] [kʌt] ['ʃʊgə(r)] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
and one lump of cut sugar ; simmer until tender , then add a cupful of
和 一 块 的 切 糖 ; 煨 直到 投标 , 然后 添加 一个 一杯 的
[stɒk] .
stock .
库存 .

加入一块切碎的糖；小火慢炖至软烂，然后加入一杯高汤。

[pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] , and27
Put two quarts of veal stock in a saucepan ; add the vegetables , and27
放 二 夸脱 的 小牛肉 库存 在 一个 平底锅 ; 添加 这 蔬菜 , and27

将两夸脱小牛肉汤倒入平底锅中；加入蔬菜，然后27

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
a teaspoonful of chopped parsley ,
一个 一茶匙 的 切碎 香菜 ,

一茶匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [freʃ] ['sɒrəl] [ɪf] [kən'viːniənt] ([waɪld] [wʊd] ['sɒrəl] [ɪz] [ðə; ði] [best] [fɔː(r); fə(r)] [ˌdʒuːlɪ'en])
a little fresh sorrel if convenient (wild wood sorrel is the best for julienne)
一个 小的 新鲜的 酢浆草 如果 方便的 (荒野 木头 酢浆草 是 这 最好的 为了 朱莉安)
['ʃredɪd] .
shredded .
碎 .

如果方便的话，可以加入少许新鲜酢浆草（野生酢浆草最适合切成细丝），切碎。

[teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [bɔɪl] [wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Taste for seasoning ; boil once , and serve .
品尝 为了 调料 ; 熬 一次 , 和 服务 .

尝尝味道，根据需要调味；煮一次即可食用。

['lentl] [suːp] . — ['lentəlz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [nju'trɪʃəs] , [ænd; ənd] [fɔːm] [ðə; ði] ['beɪsɪs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [məʊst] ['eksələnt] [suːp] ;
Lentil Soup . — Lentils are very nutritious , and form the basis of a most excellent soup ;
扁豆 汤 . — 扁豆 是 非常 营养丰富的 , 和 形式 这 基础 的 一个 最多 出色的 汤 ;

扁豆汤——扁豆营养丰富，是制作美味汤品的基础；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['lɪt(ə)l] [juːst] [ɪn] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] .
but they are little used in American cookery .
但 他们 是 小的 用过的 在 美国人 烹饪 .

但它们在美国烹饪中很少使用。

[səʊk] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [draɪ] ['lentəlz] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ;
Soak a pint of dry lentils for two hours ; put them in a saucepan ;
浸泡 一个 品脱 的 干燥 扁豆 为了 二 小时 ; 放 他们 在 一个 平底锅 ;

将一品脱干扁豆浸泡两个小时；放入平底锅中；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [hɑːf] [æn; ən] ['ʌnjən] , [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['seləri] [tɒps] ,
add two quarts of cold water , half an onion , two or three celery tops ,
添加 二 夸脱 的 寒冷的 水 , 一半 一个 洋葱 , 二 或者 三 芹菜 最高额 ,

加入两夸脱冷水、半个洋葱、两三片芹菜叶，

[sɔːlt] , [həʊl] ['pepəz] , [ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smɔːl] [end] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hæm] .
salt , whole peppers , and two or three ounces of the small end of a ham .
盐 , 所有的 辣椒 , 和 二 或者 三 盎司 的 这 小的 结尾 的 一个 火腿 .

盐、整粒胡椒，以及两到三盎司火腿小头部分。

[bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Boil gently for three hours ; add a little more hot water ,
熬 轻轻地 为了 三 小时 ; 添加 一个 小的 更多的 热的 水 ,

小火慢煮三小时；再加入少许热水。

[ɪf] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [hæz; həz] [biːn] [rɪ'djuːst] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] , [pɔː(r)] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hæm] ,
if the quantity has been reduced by boiling , pour through a sieve , remove the ham ,
如果 这 数量 有 到过 减少 经过 沸腾 , 倒 通过 一个 筛 , 消除 这 火腿 ,

如果汤汁因熬煮而减少，则用筛子过滤，取出火腿。

['ʌnjən] [ænd; ənd] ['seləri] ; [rʌb] [ðə; ði] ['lentəlz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ;
onion and celery ; rub the lentils through a sieve , return to the soup ;
洋葱 和 芹菜 ; 擦 这 扁豆 通过 一个 筛 , 返回 到 这 汤 ;

洋葱和芹菜；将扁豆过筛，放回汤中；

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɒnz] .
whisk it thoroughly ; taste for seasoning , and serve with croutons .
拂 它 彻底 ; 品尝 为了 调料 , 和 服务 和 烤面包丁 .

充分搅拌；尝尝味道，根据需要调味，配上烤面包丁即可食用。

[liːbɪgz] [suːp] . — [æn; ən] ['eksələnt] [suːp] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [æt; ət] [ʃɔːt] ['nəʊtɪs] , [æz; əz] [f'ɒləʊz] : — [teɪk] [hɑːf] [æn; ən] ['ʌnjən] ,
Liebig's Soup . — An excellent soup may be prepared at short notice , as follows : — Take half an onion ,
李比希 汤 . — 一个 出色的 汤 可能 是 准备 在 短的 注意 , 作为 跟随 : — 拿 一半 一个 洋葱 ,

李比希汤——以下方法可以快速烹制出一道美味的汤：——取半个洋葱，

[θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)]['aʊtə(r)] [stɒks] [ɒv; əv] ['seləri] , [wʌn] ['kærət] [slaɪst] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]
three or four outer stocks of celery , one carrot sliced , salt , pepper , and a
三 或者 四 外 股票 的 芹菜 , 一 胡萝卜 切片 , 盐 , 胡椒 , 和 一个
['veri] ['lɪt(ə)l] [meɪs] .
very little mace .
非常 小的 锤 .

三四根芹菜外茎，一根切片的胡萝卜，盐，胡椒粉，以及少许肉豆蔻。

[bɔɪl] [ðiːz] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ; [streɪn] ,
Boil these in two quarts of water for half an hour ; strain ,
熬 这些 在 二 夸脱 的 水 为了 一半 一个 小时 ; 拉紧 ,

将这些食材放入两夸脱水中煮半小时；过滤，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [liːbɪgz] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ɒv; əv]
and add to the water two tablespoonfuls of Liebig's Extract of
和 添加 到 这 水 二 汤匙 的 李比希 提炼 的
[miːt] ; [wɪsk] ['θʌrəli] ,
meat ; whisk thoroughly ,
肉 ; 拂 彻底 ,

在水中加入两汤匙李比希肉提取物；充分搅拌。

[teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
taste for seasoning , and serve .
品尝 为了 调料 , 和 服务 .

尝尝味道，根据需要调味，即可上菜。

[ˌmækə'rəʊni] [suːp] . — [bɔɪl] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] of28
Macaroni Soup . — Boil half a pound of28
通心粉 汤 . — 熬 一半 一个 磅 of28

通心粉汤——将半磅28通心粉煮沸

[ˌmækə'rəʊni][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] , [ɪn] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [ˌeɪ diː 'diː]
Macaroni for half an hour , in three pints of water slightly salted ; add
通心粉 为了 一半 一个 小时 , 在 三 品脱 的 水 轻微地 咸的 ; 添加
[ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] .
a blade of mace .
一个 刀刃 的 锤 .

将通心粉放入三品脱略加盐的水中煮半小时；加入一片肉豆蔻。

[wen] [dʌn] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [tuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .
When done , drain , and cut it into two inch pieces .
什么时候 完毕 , 流走 , 和 切 它 进入 二 英寸 件 .

煮熟后沥干水分，切成两英寸长的段。

[pʊt] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv] [suːp] [stɒk] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ˌmækə'rəʊni] ; [teɪst]
Put three pints of soup stock into a saucepan ; add the macaroni ; taste
放 三 品脱 的 汤 库存 进入 一个 平底锅 ; 添加 这 通心粉 ; 品尝
[fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ,
for seasoning ,
为了 调料 ,

将三品脱汤汁倒入平底锅中；加入通心粉；尝尝味道，根据需要调味。

[bɔɪl] [ə; eɪ]['məʊmənt][ænd; ənd] [sɜːv] .
boil a moment and serve .
熬 一个 片刻 和 服务 .

煮沸片刻即可食用。

[mɒk] ['tɜːt(ə)l] [suːp] . — [teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [kæfs] [hed] , [wɪð] [ðə; ði] [skɪn] [ɒn] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [breɪnz] .
Mock Turtle Soup . — Take half a calf's head , with the skin on ; remove the brains .
嘲笑 龟 汤 . — 拿 一半 一个 小牛的 头 , 和 这 皮肤 在 ; 消除 这 大脑 .

仿海龟汤——取半个带皮的小牛头，取出脑髓。

[wɒʃ] [ðə; ði] [hed] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtəz] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [səʊk] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Wash the head in several waters , and let it soak in cold water for an hour .
洗 这 头 在 一些 水 ， 和 让 它 浸泡 在 寒冷的 水 为了 一个 小时 .

用清水冲洗头部数次，然后将其浸泡在冷水中一小时。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [biːf] [stɒk] ;
Put it in a saucepan with five quarts of beef stock ;
放 它 在 一个 平底锅 和 五 夸脱 的 牛肉 库存 ；

把它放入平底锅中，加入五夸脱牛肉汤；

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] ['keəfəli] .
let it simmer gently for an hour ; remove the scum carefully .
让 它 煨 轻轻地 为了 一个 小时 ； 消除 这 浮渣 小心 .

小火慢炖一小时；小心撇去浮沫。

[teɪk] [ʌp] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [get] [kəʊld] ;
Take up the head and let it get cold ;
拿 向上 这 头 和 让 它 得到 寒冷的 ；

把头拿走，让它冷却；

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊnz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [bɒks] .
cut the meat from the bones into pieces an inch square , and set them in the ice - box .
切 这 肉 从 这 骨头 进入 件 一个 英寸 正方形 ， 和 放 他们 在 这 冰 - 盒子 .

将肉从骨头上切成一英寸见方的小块，然后放入冰盒中。

[dɪ'zɒlv] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ; [mɪns] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] ,
Dissolve two ounces of butter in a frying pan ; mince a large onion ,
溶解 二 盎司 的 黄油 在 一个 煎炸 平底锅 ； 剁碎 一个 大的 洋葱 ，

在煎锅中融化两盎司黄油；将一个大洋葱切碎，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ,
and fry it in the butter until nicely browned ,
和 炒 它 在 这 黄油 直到 很好 棕色 ，

用黄油煎至金黄色即可。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɒk] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [hed] [wɒz; wəz] [kʊkt] .
and add to the stock in which the head was cooked .
和 添加 到 这 库存 在 哪个 这 头 曾是 煮熟 .

加入到煮过猪头的汤汁中。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [bəʊnz] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɒk] ; ['sɪmə(r)] [ðə; ði] [suːp] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] [ʌn'tɪl] [nəʊ] [mɔː(r)] ['raɪzɪz] .
Return the bones to the stock ; simmer the soup , removing the scum until no more rises .
返回 这 骨头 到 这 库存 ； 煨 这 汤 ， 移除 这 浮渣 直到 不 更多的 上升 .

将骨头放回汤中；小火慢炖汤，撇去浮沫，直到不再浮沫为止。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['kærət] , [ə; eɪ] ['tɜːnɪp] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] ,
Put in a carrot , a turnip , a bunch of parsley , a bouquet of herbs ,
放 在 一个 胡萝卜 ， 一个 芜菁 ， 一个 束 的 香菜 ， 一个 花束 的 草药 ，

放入一根胡萝卜、一个芜菁、一把欧芹、一束香草。

[ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['aʊtə(r)] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] , [tuː] [bleɪdz] [ɒv; əv] [meɪs] [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]
a dozen outer stalks of celery , two blades of mace and the rind of one
一个 打 外 茎 的 芹菜 , 二 刀片 的 锤 和 这 果皮 的 一
['lemən] ,
lemon ,
柠檬 ,

十二根芹菜外茎，两片肉豆蔻皮和一个柠檬皮，

['greɪtɪd] ; [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
grated ; salt and pepper to taste .
磨碎的 ; 盐 和 胡椒 到 品尝 .

磨碎；加盐和胡椒粉调味。

[bɔɪl]['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] .
Boil gently for two hours , and strain the soup through a cloth .
熬 轻轻地 为了 二 小时 , 和 拉紧 这 汤 通过 一个 布 .

小火慢煮两小时，然后用纱布过滤汤汁。

[mɪks] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] [suːp] ; [let] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl]
Mix three ounces of browned flour with a pint of the soup ; let simmer until
混合 三 盎司 的 棕色 面粉 和 一个 品脱 的 这 汤 ; 让 煨 直到
[ˌaɪ 'tiː] thick29
it thick29
它 thick29

将三盎司棕色面粉与一品脱汤混合；小火慢炖至浓稠。29

[enz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .
ens , then add it to the soup .
ens , 然后 添加 它 到 这 汤 .

然后把它加入汤里。

[teɪk] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [hed] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][aɪs] - [bɒks] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ;
Take the pieces of head out of the ice - box , and add to the soup ;
拿 这 件 的 头 出去 的 这 冰 - 盒子 , 和 添加 到 这 汤 ;

从冰箱里取出鸡头肉块，加入汤中；

[let][ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [kwaɪt]['tendə(r)] .
let them simmer until quite tender .
让 他们 煨 直到 相当 投标 .

用小火慢炖至完全软烂。

" [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi]
" Before serving add a little Worcestershire sauce , a tablespoonful of anchovy
" 前 服务 添加 一个 小的 伍斯特郡 酱 , 一个 一汤匙 的 凤尾鱼
[peɪst] ,
paste ,
粘贴 ,

上菜前加入少许伍斯特沙司和一汤匙凤尾鱼酱。

[ə; eɪ]['gɑːblɪtˌfʊl][ɒv; əv] [pɔːt] [ɔː(r)] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [tuː] ['lemənz] [slaɪst] , [iːtʃ] [slaɪs] ['kwɔːtəd] ,
a gobletful of port or sherry , and two lemons sliced , each slice quartered ,
一个 满满的 的 港口 或者 雪利酒 , 和 二 柠檬 切片 , 每个 片 四分 ,

一杯波特酒或雪利酒，以及两个切片的柠檬，每个柠檬切片再切成四份。

[wɪð] [ðə; ði][raɪnd] [trɪmd] [ɒf] .
with the rind trimmed off .
和 这 果皮 修剪过的 离开 .

去皮。

" [wɔːm] [ðə; ði] [waɪn] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .
" Warm the wine a very little before adding it to the soup .
" 温暖的 这 葡萄酒 一个 非常 小的 前 添加 它 到 这 汤 .

“将葡萄酒稍微加热一下再加入汤中。”

[kiːp] [ɪn][aɪs] - [bɒks] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [deɪz] [bɪˈfɔː(r)] [ˈjuːzɪŋ] .
Keep in ice - box three or four days before using .
保持 在 冰 - 盒子 三 或者 四 天 前 使用 .

使用前请置于冰盒中冷藏三到四天。

[sɜːv] [ðə; ði] [breɪnz] [æz; əz][ə; eɪ] [saɪd] [dɪʃ] .
Serve the brains as a side dish .
服务 这 大脑 作为 一个 边 盘子 .

将脑花作为配菜上桌。

[ˌmʌlɪɡəˈtɔːni] [suːp] . — [dɪˈvaɪd] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈtʃɪkɪn] [ˈɪntuː] [niːt] [ˈpiːsɪz] ; [teɪk] [ə; eɪ] [ˈnʌkl] [ɒv; əv] [viːl] ,
Mulligatawny Soup . — Divide a large chicken into neat pieces ; take a knuckle of veal ,
穆里加托尼 汤 . — 划分 一个 大的 鸡 进入 整洁的 件 ; 拿 一个 指关节 的 小牛肉 ,

马德里加汤——将一只大鸡切成大小均匀的块；取一块小牛肉，

[ænd; ənd] [tʃɒp] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] ; [pʊt] [ɔːl] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈsɔːspən] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈɡælən] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] ;
and chop it up ; put all into a large saucepan , and add one gallon of water ;
和 劈 它 向上 ; 放 全部 进入 一个 大的 平底锅 , 和 添加 一 加仑 的 水 ;

切碎；将所有食材放入一个大平底锅中，加入一加仑水；

[sɔːlt] ; [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ˈaʊəz] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [rɪˈdjuːst] [wʌn] - [θɜːd] .
salt ; boil for three hours or until reduced one - third .
盐 ; 熬 为了 三 小时 或者 直到 减少 一 - 第三 .

加盐；煮三个小时或直至汤汁减少三分之一。

[pʊt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [ˈfraɪɪŋ] [pæn] , [kʌt] [ʌp] [tuː] [red] [ˈʌnjənz] ,
Put an ounce of butter in a hot frying pan , cut up two red onions ,
放 一个 盎司 的 黄油 在 一个 热的 煎炸 平底锅 , 切 向上 二 红色的 洋葱 ,

在热煎锅里放入一盎司黄油，切好两个红洋葱，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] .
and fry them in the butter .
和 炒 他们 在 这 黄油 .

然后用黄油煎炸。

[ˈɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stɒk] [pʊt] [tuː] [ˈhiːpɪŋ] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] ;
Into a half pint of the stock put two heaping tablespoonfuls of curry powder ;
进入 一个 一半 品脱 的 这 库存 放 二 堆积 汤匙 的 咖喱 粉末 ;

在半品脱高汤中加入两大勺咖喱粉；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈʌnjən] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] , [naʊ] [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsiːzənɪŋ] .
add this to the onion , then add the whole to the soup , now taste for seasoning .
添加 这 到 这 洋葱 , 然后 添加 这 所有的 到 这 汤 , 现在 品尝 为了 调料 .

把这个加到洋葱里，然后把整个洋葱加到汤里，现在尝尝味道，看看是否需要调味。

[sʌm; səm] [laɪk] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [waɪn] , [bʌt; bət] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [ɪkˈsepʃ(ə)n] [ænd; ənd] [nɒt] [ðə; ði] [ruːl] .
Some like a little wine , but these are the exception and not the rule .
一些 喜欢 一个 小的 葡萄酒 , 但 这些 是 这 例外 和 不是 这 规则 .

有些人喜欢小酌一杯，但这只是例外，并非普遍现象。

[bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː] [hɑːf] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [ˈlemən] [tuː; tə] [iːtʃ] [ˈpɔːʃ(ə)n] .
Before serving add half a slice of lemon to each portion .
前 服务 添加 一半 一个 片 的 柠檬 到 每个 部分 .

上菜前，在每份菜肴中加入半片柠檬。

['meni] [prɪ'fɜː(r)] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [raɪs] [tuː; tə] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['fɪnɪʃt] ;
Many prefer a quantity of rice to be added to the soup before it is finished ;
许多 更喜欢 一个 数量 的 米 到 是 额外 到 这 汤 前 它 是 完成的 ;

许多人喜欢在汤煮好前加入一些米饭；

[ðə; ði] [raɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɜːst] [wel] [wɒʃt] [ænd; ənd] ['pɑːbɔil] .
the rice should be first well washed and parboiled .
这 米 应该 是 第一的 出色地 洗过 和 半熟 .

米应该先淘洗干净，然后焯水。

['mʌtn] [brɒθ] . — [teɪk] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [liːn] ['mʌtn] ['trɪmɪŋz] ; [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ; -
Mutton Broth . — Take four pounds of lean mutton trimmings ; cut them into neat pieces ; 30
羊肉 肉汤 . — 拿 四 磅 的 倾斜 羊肉 装饰 ; 切 他们 进入 整洁的 件 ; -

羊肉汤——取四磅瘦羊肉碎，切成小块；30

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
put them into a saucepan ; add three quarts of cold water , one heaping teaspoonful of salt .
放 他们 进入 一个 平底锅 ; 添加 三 夸脱 的 寒冷的 水 , 一 堆积 一茶匙 的 盐 .

将它们放入平底锅中；加入三夸脱冷水，一满茶匙盐。

[bruːz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [sɪks] ['pepəkɔːnz] , [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['seləri] [tɒps] , [ænd; ənd] [wʌn] [jʌŋ] [liːk] .
Bruise , and add six peppercorns , three or four celery tops , and one young leek .
挫伤 , 和 添加 六 胡椒粒 , 三 或者 四 芹菜 最高额 , 和 一 年轻的 韭葱 .

将芹菜捣碎，加入六粒胡椒粒、三四根芹菜叶和一根嫩韭菜。

[bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] ['raɪzɪz] .
Boil slowly for two hours ; remove the scum as it rises .
熬 缓慢地 为了 二 小时 ; 消除 这 浮渣 作为 它 上升 .

小火慢煮两小时；撇去浮沫。

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ,
Boil a cupful of rice for twenty minutes ; add it to the soup ,
熬 一个 一杯 的 米 为了 二十 分钟 ; 添加 它 到 这 汤 ,

将一杯米煮二十分钟，然后加入汤中。

[ænd; ənd] [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['seləri] , [liːk] , [ænd; ənd] ['mʌtn] [bəʊnz] ;
and taste for seasoning ; remove the celery , leek , and mutton bones ;
和 品尝 为了 调料 ; 消除 这 芹菜 , 韭葱 , 和 羊肉 骨头 ;

尝尝味道，看看是否需要调味；取出芹菜、韭菜和羊骨；

[pɔː(r)] [ðə; ði] [suːp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [tju'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour the soup into a hot tureen , and serve .
倒 这 汤 进入 一个 热的 汤碗 , 和 服务 .

将汤倒入热汤碗中，即可食用。

['sʌbstɪtjuːt] [ə; eɪ] ['nʌkl] [ɒv; əv] [viːl] [fɔː(r); fə(r)] ['mʌtn] , [ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][æn; ən]
Substitute a knuckle of veal for mutton , and you will have an
代替 一个 指关节 的 小牛肉 为了 羊肉 , 和 你 将要 有 一个
['eksələnt] [viːl] [brɒθ] .
excellent veal broth .
出色的 小牛肉 肉汤 .

用小牛肉蹄膀代替羊肉，就能做出美味的小牛肉汤。

['ʌnjən] [suːp] . — [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [θriː] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjənz] ;
Onion Soup . — Peel and cut into small pieces three medium - sized onions ;
洋葱 汤 . — 果皮 和 切 进入 小的 件 三 中等的 - 尺寸 洋葱 ;

洋葱汤——将三个中等大小的洋葱去皮切成小块；

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [bʌt; bət] [nɒt] [braʊn] ;
fry them in a little butter until tender , but not brown ;
炒 他们 在 一个 小的 黄油 直到 投标 , 但 不是 棕色的 ;

用少许黄油煎至软嫩，但不要煎至棕色；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] .
pour over them a pint of stock ; add a little salt and cayenne .
倒 超过 他们 一个 品脱 的 库存 ; 添加 一个 小的 盐 和 辣椒 .

往上面浇一品脱高汤；加少许盐和辣椒粉。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [pres] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ]
Simmer for fifteen minutes ; press the soup through a sieve ; put it in a
煨 为了 十五 分钟 ; 按 这 汤 通过 一个 筛 ; 放 它 在 一个
['sɔːspən] ,
saucepan ,
平底锅 ,

小火慢炖十五分钟；将汤汁过筛；倒入平底锅中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ]
and add three tablespoonfuls of grated bread crumbs , and half a
和 添加 三 汤匙 的 磨碎的 面包 面包屑 , 和 一半 一个
['gɑːblɪtˌfʊl][ɒv; əv][hɒt] [kriːm] .
gobletful of hot cream .
满满的 的 热的 奶油 .

加入三汤匙磨碎的面包屑和半杯热奶油。

[teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [smɔːl] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [təʊst] .
Taste for seasoning , and serve with small slices of toast .
品尝 为了 调料 , 和 服务 和 小的 切片 的 吐司 .

尝尝味道，根据需要调味，配上几片烤面包即可。

['ɒksteɪl] [suːp] . — [teɪk] [tuː] ['ɒksteɪl] ; [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] [kʌt] [iːtʃ] [dʒɔɪnt]['ɪntuː]
Oxtail Soup . — Take two oxtails ; cut them into joints , and cut each joint into
牛尾 汤 . — 拿 二 牛尾 ; 切 他们 进入 关节 , 和 切 每个 联合的 进入
[fɔː(r)] ['piːsɪz] ;
four pieces ;
四 件 ;

牛尾汤——取两条牛尾，切成节，再将每节切成四块；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)]
put them into a pan with two ounces of butter , and fry them for
放 他们 进入 一个 平底锅 和 二 盎司 的 黄油 , 和 炒 他们 为了
[ten] ['mɪnɪts] .
ten minutes .
十 分钟 .

将它们放入平底锅中，加入两盎司黄油，煎十分钟。

[slaɪs] [tuː] ['ʌnjənz] , [wʌn] ['tɜːnɪp] , [tuː] ['kærəts] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['aʊtə(r)] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] ,
Slice two onions , one turnip , two carrots , and a dozen outer stalks of celery ,
片 二 洋葱 , 一 芜菁 , 二 胡萝卜 , 和 一个 打 外 茎 的 芹菜 ,

将两个洋葱、一个芜菁、两根胡萝卜和十二根芹菜外茎切片。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['bʌtə(r)] , [wɪð] [θriː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən] [kʌt] [ʌp] [faɪn] ; [fraɪ] [tuː; tə] a31
and fry in the same butter , with three slices of bacon cut up fine ; fry to a31
和 炒 在 这 相同的 黄油 , 和 三 切片 的 熏肉 切 向上 美好的 ; 炒 到 a31

用同样的黄油煎，加入三片切碎的培根；煎至31度。

[lait] [braʊn] .
light brown .
光 棕色的 .

浅棕色。

[tɜːn] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)] [hæm] ['wɔːtə(r)] ,
Turn the ingredients into a saucepan with a quart of stock or ham water ,
转动 这 原料 进入 一个 平底锅 和 一个 夸脱 的 库存 或者 火腿 水 ,

将所有食材放入平底锅中，加入一夸脱高汤或火腿水。

[ænd; ənd] [bɔɪl] ['kwɪkli] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [mɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] ,
and boil quickly for half an hour , then add two more quarts of stock ,
和 熬 迅速地 为了 一半 一个 小时 , 然后 添加 二 更多的 夸脱 的 库存 ,

快速煮沸半小时，然后加入两夸脱高汤。

[ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] , [tuː] [beɪ] - [liːvz] , [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [həʊl] ['pepəz] [krʌʃt] , [ə; eɪ] [fjuː] [kləʊvz] ,
a bouquet of herbs , two bay - leaves , a dozen whole peppers crushed , a few cloves ,
一个 花束 的 草药 , 二 湾 - 树叶 , 一个 打 所有的 辣椒 碎 , 一个 很少 丁香 ,

一束香草，两片月桂叶，十二个压碎的整辣椒，几粒丁香，

[ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
and salt to taste .
和 盐 到 品尝 .

加盐调味。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [kwaɪt] ['tendə(r)] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ; [streɪn] [ðə; ði] [suːp] ;
Simmer until the meat is quite tender ; then take it out ; strain the soup ;
煨 直到 这 肉 是 相当 投标 ; 然后 拿 它 出去 ; 拉紧 这 汤 ;

炖煮至肉质软烂；然后取出；过滤汤汁；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

五十种汤(Fifty Soups)

第2/2页

[skɪm] [ɒf] [ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
skim off the fat , and thicken with two ounces of flour .
撇去 离开 这 胖的 , 和 加厚 和 二 盎司 的 面粉 .

撇去油脂，加入两盎司面粉勾芡。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] ,
Return the meat to the soup ; add a tablespoonful of Worcestershire ,
返回 这 肉 到 这 汤 ; 添加 一个 一汤匙 的 伍斯特郡 ,
[ænd; ənd][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv] ['ʃeri] ,
and a cupful of sherry ,
和 一个 一杯 的 雪利酒 ,

将肉放回汤中；加入一汤匙伍斯特沙司和一杯雪利酒。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['greɪtɪd] [rʌsk] .
and serve with grated rusks .
和 服务 和 磨碎的 烤面包片 .

配以磨碎的烤面包片食用。

['ɔɪstə(r)] [suːp] . — [wet] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [pɔː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]
Oyster Soup . — Wet a saucepan with cold water ; pour into it two quarts of
牡蛎 汤 . — 湿的 一个 平底锅 和 寒冷的 水 ; 倒 进入 它 二 夸脱 的
[mɪlk] .
milk .
牛奶 .

牡蛎汤——用冷水润湿平底锅；倒入两夸脱牛奶。

[wen] [æt; ət] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
When at boiling point ,
什么时候 在 沸腾 观点 ,

当达到沸点时，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)]['lɪkə(r)] [wel] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt]
add two dozen oysters and a pint of oyster liquor well seasoned with salt
添加 二 打 牡蛎 和 一个 品脱 的 牡蛎 酒 出色地 经验丰富的 和 盐
[ænd; ənd]['pepə(r)] .
and pepper .
和 胡椒 .

加入两打牡蛎和一品脱用盐和胡椒粉充分调味的牡蛎汁。

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][raɪs]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] ;
Dissolve a tablespoonful of rice flour in a little cold milk ;
溶解 一个 一汤匙 的 米 面粉 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 ;

将一汤匙米粉溶于少量冷牛奶中；

['faɪnəli][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['teɪb(ə)l]['bʌtə(r)] ;
finally add a large tablespoonful of table butter ;
最后 添加 一个 大的 一汤匙 的 桌子 黄油 ;

最后加入一大勺食用黄油；

[duː; də][nɒt] [let][ðə; ði] [suːp] [bɔɪl] [ə'gen] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɒntrækt; kən'trækt][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] .
do not let the soup boil again as it will contract the oysters .
做 不是 让 这 汤 熬 再次 作为 它 将要 合同 这 牡蛎 .

不要让汤再次沸腾，否则牡蛎会收缩。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] , [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['sɔːltɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] , [ə; eɪ] [fjuː] ['brəʊkən]
Pour into a tureen , taste for salting , and serve , a few broken
倒 进入 一个 汤碗 , 品尝 为了 盐 , 和 服务 , 一个 很少 破碎的
['krækəz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
crackers may be added .
饼干 可能 是 额外 .

倒入汤碗中，尝尝咸淡，即可食用，可以加入一些碎饼干。

[ðə; ði]['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt][ɪn] ['wetɪŋ] [ðə; ði][pæn][ɪz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [mɪlk] [frɒm; frəm] ['bɜːnɪŋ] .
The object in wetting the pan is to prevent the milk from burning .
这 目的 在 润湿 这 平底锅 是 到 防止 这 牛奶 从 燃烧 .

往锅里抹水的目的是防止牛奶烧焦。

[piː] [suːp] . — [kʌt] [tuː] [lɑːdʒ] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hæm]['ɪntuː][daɪs] , [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] ,
Pea Soup . — Cut two large slices of ham into dice , with a sliced onion ,
豌豆 汤 . — 切 二 大的 切片 的 火腿 进入 骰子 , 和 一个 切片 洋葱 ,

豌豆汤——将两大片火腿切成丁，加入切片的洋葱，

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['beɪkən][fæt][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪtli] [braʊn] .
and fry them in a little bacon fat until they are lightly browned .
和 炒 他们 在 一个 小的 熏肉 胖的 直到 他们 是 轻轻 棕色 .

用少许培根油煎至表面呈浅棕色。

[kʌt] [ʌp] [wʌn] ['tɜːnɪp] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['kærət] , [fɔː(r)] outer32
Cut up one turnip , one large carrot , four outer32
切 向上 一 芜菁 , 一 大的 胡萝卜 , 四 outer32

切一个芜菁、一根大胡萝卜、四个外皮32

[stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] , [ænd; ənd][wʌn] [liːk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
stalks of celery , and one leek into small pieces ;
茎 的 芹菜 , 和 一 韭葱 进入 小的 件 ;

将芹菜茎和一根大葱切成小段；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [lɑːst] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði][hæm][ænd; ənd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] ['sɪmə(r)]
add these last ingredients to the ham and onion , and let them simmer
添加 这些 最后的 原料 到 这 火腿 和 洋葱 , 和 让 他们 煨
[fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
for fifteen minutes ;
为了 十五 分钟 ;

将最后这些配料加入火腿和洋葱中，炖煮十五分钟；

[ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kɔːnd] - [biːf] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] ,
then pour over them three quarts of corned - beef water or hot water ,
然后 倒 超过 他们 三 夸脱 的 咸 - 牛肉 水 或者 热的 水 ,

然后往上面浇三夸脱腌牛肉水或热水，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][splɪt] ['piːz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)]
and add a pint of split peas which have been soaked in cold water
和 添加 一个 品脱 的 分裂 豌豆 哪个 有 到过 浸泡过 在 寒冷的 水
['əʊvə(r)] [naɪt] .
over night .
超过 夜晚 .

再加入一品脱浸泡在冷水中过夜的豌豆。

[bɔɪl] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['piːz] [ɑː(r); ə(r)][kwaɪt]['tendə(r)] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] ;
Boil gently until the peas are quite tender stirring constantly to prevent burning ;
熬 轻轻地 直到 这 豌豆 是 相当 投标 搅拌 不断地 到 防止 燃烧 ;

小火慢煮，直至豌豆完全软烂，期间不断搅拌以防烧焦；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
then add salt and pepper to taste , and a teaspoonful of brown sugar
然后 添加 盐 和 胡椒 到 品尝 ， 和 一个 一茶匙 的 棕色的 糖
.
:
.

然后根据口味加入盐和胡椒粉，以及一茶匙红糖。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [suːp] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
Remove the soup from the fire , and rub through a sieve ;
消除 这 汤 从 这 火 ， 和 擦 通过 一个 筛 ；

将汤从火上移开，用筛子过滤；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][suːt][jɔː(r); jə(r)] [teɪst] ,
if it is not thick enough to suit your taste ,
如果 它 是 不是 厚的 足够的 到 套装 你的 品尝 ，

如果它的浓稠度不够，不符合你的口味，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [mɪkst] ['smuːðli] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] ;
add a few ounces of flour mixed smoothly in a little cold milk ;
添加 一个 很少 盎司 的 面粉 混合 顺利 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 ；

加入几盎司面粉，用少量冷牛奶搅拌均匀；

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [suːp] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
return the soup to the fire , and simmer for half an hour .
返回 这 汤 到 这 火 ， 和 煨 为了 一半 一个 小时 .

将汤重新放回火上，小火慢炖半小时。

[kʌt] [ʌp][fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [ə'merɪkən] [bred] ['ɪntuː][smɔːl] [daɪs] ,
Cut up four slices of American bread into small dice ,
切 向上 四 切片 的 美国人 面包 进入 小的 骰子 ，

将四片美式面包切成小丁，

[ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɪn] ['veri] [hɒt][fæt][ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ;
and fry the pieces in very hot fat until nicely browned ;
和 炒 这 件 在 非常 热的 胖的 直到 很好 棕色 ；

将肉块放入滚烫的油中煎炸至金黄色；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ]['næpkɪn][ɔː(r)] ['taʊəl] ,
place them on a napkin or towel ,
地方 他们 在 一个 餐巾 或者 毛巾 ，

把它们放在餐巾纸或毛巾上，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [tuː; tə] [iːtʃ] [pleɪt] [ɔː(r)][tju'riːn; tə'riːn][ɒv; əv] [suːp] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [gəʊz]
and add a few to each plate or tureen of soup just before it goes
和 添加 一个 很少 到 每个 盘子 或者 汤碗 的 汤 只是 前 它 去
[tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
to table .
到 桌子 .

在汤端上桌前，往每盘或每碗汤里加一些。

[piː] [suːp] , [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] . — [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [griːn] [piː] [hʌlz] [ɪn]
Pea Soup , Economical . — Boil for four hours two quarts of green pea hulls in
豌豆 汤 ， 经济 . 一 熬 为了 四 小时 二 夸脱 的 绿色的 豌豆 船体 在
[fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
four quarts of water ,
四 夸脱 的 水 ，

经济实惠的豌豆汤——将两夸脱青豌豆壳放入四夸脱水中煮四个小时。

[ɪn] [wɪtʃ] [biːf] , ['mʌtn] , [ɔː(r)] [faʊl] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɔː(r)]
in which beef , mutton , or fowl has been boiled , then add a bunch or
在 哪个 牛肉 , 羊肉 , 或者 鸡 有 到过 煮沸 , 然后 添加 一个 束 或者
[bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] ,
bouquet of herbs ,
花束 的 草药 ,

将牛肉、羊肉或家禽煮熟后，加入一把或一束香草。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] .
salt and pepper , a teaspoonful of butter , and a quart of milk .
盐 和 胡椒 , 一个 一茶匙 的 黄油 , 和 一个 夸脱 的 牛奶 .

盐和胡椒粉，一茶匙黄油，以及一夸脱牛奶。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] , ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɒnz] ,
Rub through a hair sieve , thicken with a little flour , and serve with croutons ,
擦 通过 一个 头发 筛 , 加厚 和 一个 小的 面粉 , 和 服务 和 烤面包丁 ,

用细筛磨碎，加少许面粉勾芡，配上烤面包丁即可食用。

[æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] ['fɔːgəʊɪŋ] [rɪ'siːt] . -
as in the foregoing receipt . 33
作为 在 这 前文 收据 . -

如前述收据所示。33

[pə'teɪtəʊ] [suːp] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] [piːl] [tuː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] [saɪzd] [pə'teɪtəʊz] ; [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]
Potato Soup . — Wash and peel two dozen small sized potatoes ; put them into
土豆 汤 . — 洗 和 果皮 二 打 小的 尺寸 土豆 ; 放 他们 进入
[ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [tuː] ['ʌnjənz] ;
a saucepan with two onions ;
一个 平底锅 和 二 洋葱 ;

土豆汤——将两打小土豆洗净去皮，放入平底锅中，加入两个洋葱；

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [kɔːnd] - [biːf] ['wɔːtə(r)] ;
add three quarts of corned - beef water ;
添加 三 夸脱 的 咸 - 牛肉 水 ;

加入三夸脱腌牛肉水；

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [fɔːl] [tuː; tə] ['piːsɪz] .
boil for one hour and a half until the potatoes fall to pieces .
熬 为了 一 小时 和 一个 一半 直到 这 土豆 落下 到 件 .

煮一个半小时，直到土豆软烂成泥。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [faɪn]
Pour the soup through a sieve , and rub the potato through it to a fine
倒 这 汤 通过 一个 筛 , 和 擦 这 土豆 通过 它 到 一个 美好的
[pʌlp] ;
pulp ;
纸浆 ;

将汤倒入筛子中，然后将土豆在筛子中搓成细腻的糊状；

[pʊt] [ðə; ði] [həʊl] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ə'gen] ; [wen] ['veri] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [hɒt] [rɪtʃ]
put the whole into the saucepan again ; when very hot add a pint of hot rich
放 这 所有的 进入 这 平底锅 再次 ; 什么时候 非常 热的 添加 一个 品脱 的 热的 富有的
[kriːm] ,
cream ,
奶油 ,

将整锅食材再次放入平底锅中；待其非常热时，加入一品脱热浓奶油。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ɪf] ['nesəsəri] ; [wɪsk] ['θʌrəli] ; [pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] , [ˌeɪ diː 'diː]
salt and pepper , if necessary ; whisk thoroughly ; pour into a tureen , add
盐 和 胡椒 , 如果 必要的 ; 拂 彻底 ; 倒 进入 一个 汤碗 , 添加
['kruːtɔnz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
croutons , and serve .
烤面包丁 , 和 服务 .

必要时加盐和胡椒粉；充分搅拌；倒入汤碗中，加入面包丁，即可食用。

[pjʊ'reɪ][ɒv; əv] [biːnz] . — [səʊk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][smɔːl] , [waɪt] [biːnz] ['əʊvə(r)] [naɪt] ; [tʃeɪndʒ]
Purée of Beans . — Soak two quarts of small , white beans over night ; change
菜泥 的 豆子 . — 浸泡 二 夸脱 的 小的 , 白色的 豆子 超过 夜晚 ; 改变
[ðə; ði]['wɔːtə(r)] [twaɪs] ;
the water twice ;
这 水 两次 ;

豆泥——将两夸脱小白豆浸泡过夜；换水两次；

[dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pɒt][ɔː(r)] ['sɔːspən] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
drain , put them into a pot or saucepan , and cover them with cold water
流走 , 放 他们 进入 一个 锅 或者 平底锅 , 和 覆盖 他们 和 寒冷的 水
.
.
.

沥干水分，放入锅或平底锅中，并用冷水没过食材。

[bɔɪl] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][sɪks] ['aʊəz] ; [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [ɪ'væpəreɪts] , [ˌeɪ diː 'diː][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Boil slowly for six hours ; as the water evaporates , add hot water .
熬 缓慢地 为了 六 小时 ; 作为 这 水 蒸发 , 添加 热的 水 .

慢火煮六小时；随着水分蒸发，不断加入热水。

[wʌn]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] [biːnz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paʊnd][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ,
One hour before the beans are cooked add one pound of salt pork ,
一 小时 前 这 豆子 是 煮熟 添加 一 磅 的 盐 猪肉 ,

在豆子煮熟前一小时加入一磅咸猪肉。

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [freʃ] [hɜːbs] , [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [həʊl] [kləʊvz] , [sɔːlt] [ɪf] ['nesəsəri] ;
a bunch of fresh herbs , half a dozen whole cloves , salt if necessary ;
一个 束 的 新鲜的 草药 , 一半 一个 打 所有的 丁香 , 盐 如果 必要的 ;

一把新鲜香草，六粒丁香，必要时加盐；

[wen] [dʌn] [pɔː(r)][ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [pɔːk] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ,
when done pour the soup through a sieve , remove the pork and seasoning ,
什么时候 完毕 倒 这 汤 通过 一个 筛 , 消除 这 猪肉 和 调料 ,

完成后，将汤过筛，捞出猪肉和调味料。

[ænd; ənd][rʌb][ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pʌlp][tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] ;
and rub the soup through a sieve ; add the pulp to the stock ;
和 擦 这 汤 通过 一个 筛 ; 添加 这 纸浆 到 这 库存 ;

将汤汁过筛；将滤出的果肉加入高汤中；

[teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [pɔː(r)][ðə; ði] [suːp] ['ɪntuː][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['kruːtɔnz] [ænd; ənd]
taste for seasoning ; pour the soup into a tureen , add croutons and
品尝 为了 调料 ; 倒 这 汤 进入 一个 汤碗 , 添加 烤面包丁 和
[sɜːv] .
serve .
服务 .

尝尝味道，根据需要调味；将汤倒入汤碗中，加入面包丁即可食用。

['meni] [prɪ'fɜː(r)][ə; eɪ][hæm][bəʊn][tuː; tə] [pɔːk] .
Many prefer a ham bone to pork .
许多 更喜欢 一个 火腿 骨 到 猪肉 .

许多人更喜欢火腿骨而不是猪肉。

[pjʊ'reɪ][ɒv; əv][klæmz] . — [tʃɒp] ['twenti] - [faɪv] [lɑːdʒ] [hɑːd] - [ʃel] [klæmz] , ['veri] [faɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm][ə'saɪd] ;
Purée of Clams . — Chop twenty - five large hard - shell clams , very fine , and put them aside ;
菜泥 的 蛤蜊 . — 劈 二十 - 五 大的 难的 - 壳 蛤蜊 , 非常 美好的 , 和 放 他们 旁边 ;

蛤蜊泥——将二十五个大硬壳蛤蜊切成非常细的碎末，放在一边；

[fraɪ][hɑːf][ə; eɪ] [tʃɒpt] [red] ['ʌnjən] [ɪn][æn; ən] [aʊns] of34
fry half a chopped red onion in an ounce of34
炒 一半 一个 切碎 红色的 洋葱 在 一个 盎司 of34

将半个切碎的红洋葱用一盎司34盎司的油炒香。

[hɒt] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] [tɒps] , [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] ,
hot butter ; add a teaspoonful of chopped celery tops , a blade of mace ,
热的 黄油 ; 添加 一个 一茶匙 的 切碎 芹菜 最高额 , 一个 刀刃 的 锤 ,

热黄油；加入一茶匙切碎的芹菜叶，一片肉豆蔻皮，

[wʌn] ['sɔːltɪd] ['æntʃəvi] , [sɪks] [həʊl] ['pepəz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] .
one salted anchovy , six whole peppers , and a pint of soup stock .
一 咸的 凤尾鱼 , 六 所有的 辣椒 , 和 一个 品脱 的 汤 库存 .

一条咸凤尾鱼，六个完整的辣椒，以及一品脱汤料。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ; [ðen] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ;
Let it boil ; then strain into a saucepan ;
让 它 熬 ; 然后 拉紧 进入 一个 平底锅 ;

煮沸后，过滤到平底锅中；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɒpt] [klæmz][ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] .
add the chopped clams and one quart of stock or hot water .
添加 这 切碎 蛤蜊 和 一 夸脱 的 库存 或者 热的 水 .

加入切碎的蛤蜊和一夸脱高汤或热水。

[bɔɪl] ['sləʊli] [wʌn]['aʊə(r)] ; [streɪn] [ɔːl][ðə; ði][klæmz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [twaɪs] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɒk] ;
Boil slowly one hour ; strain all the clams through a sieve twice , and return to the stock ;
熬 缓慢地 一 小时 ; 拉紧 全部 这 蛤蜊 通过 一个 筛 两次 , 和 返回 到 这 库存 ;

慢火煮一小时；将蛤蜊用筛子过滤两次，然后放回汤中；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] .
season with salt and cayenne .
季节 和 盐 和 辣椒 .

用盐和辣椒粉调味。

[kiːp] [ðə; ði] [suːp] [wɔːm] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ə'gen] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] .
Keep the soup warm , but do not let it boil again ; taste for seasoning .
保持 这 汤 温暖的 , 但 做 不是 让 它 熬 再次 ; 品尝 为了 调料 .

保持汤温热，但不要再次煮沸；尝尝味道，看看是否需要调味。

[bɔɪl] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ['priːviəsli] [wet] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
Boil one pint of cream in a saucepan previously wet with cold water ;
熬 一 品脱 的 奶油 在 一个 平底锅 之前 湿的 和 寒冷的 水 ;

将一品脱奶油倒入事先用冷水润湿的平底锅中煮沸；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ['sləʊli] .
strain it , and add to the soup slowly .
拉紧 它 , 和 添加 到 这 汤 缓慢地 .

过滤后，慢慢加入汤中。

[mɪks][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][raɪs]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ;
Mix a teaspoonful of rice flour in a little cold milk ; add to the soup ;
混合 一个 一茶匙 的 米 面粉 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 ; 添加 到 这 汤 ;

将一茶匙米粉与少量冷牛奶混合；加入汤中；

[wɪsk] [ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɒt][tju'riːn; tə'riːn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
whisk the soup ; taste again for seasoning ; pour it into a hot tureen , and serve .
拂 这 汤 ; 品尝 再次 为了 调料 ; 倒 它 进入 一个 热的 汤碗 , 和 服务 .

将汤搅拌均匀；再次尝尝味道，看看是否需要调味；将汤倒入热汤碗中即可食用。

['ræbɪt] [suːp] . — [kʌt] [ʌp] [tuː] [dʒæk] ['ræbɪts] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;
Rabbit Soup . — Cut up two jack rabbits into neat pieces ;
兔子 汤 . — 切 向上 二 杰克 兔子 进入 整洁的 件 ;

兔肉汤——将两只野兔切成大小均匀的块；

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ;
put them into a stewpan containing one quarter of a pound of melted butter ;
放 他们 进入 一个 炖锅 包含 一 四分之一 的 一个 磅 的 融化 黄油 ;

将它们放入装有四分之一磅融化黄油的炖锅中；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][fæt]['beɪkən][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .
add a slice of fat bacon cut into small pieces .
添加 一个 片 的 胖的 熏肉 切 进入 小的 件 .

加入一片切成小块的肥培根。

[fraɪ][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] ; [slaɪs] [tuː] [smɔːl] ['kærəts] , [ænd; ənd] [tuː] [red] ['ʌnjənz] ,
Fry for five minutes in the butter ; slice two small carrots , and two red onions ,
炒 为了 五 分钟 在 这 黄油 ; 片 二 小的 胡萝卜 , 和 二 红色的 洋葱 ,

用黄油煎5分钟；将两根小胡萝卜和两个红洋葱切片，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪð] [wʌn] [beɪ] [liːf] , [wʌn] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] ,
and add to the saucepan with one bay leaf , one blade of mace ,
和 添加 到 这 平底锅 和 一 湾 叶子 , 一 刀刃 的 锤 ,

然后加入锅中，还有一片月桂叶、一片肉豆蔻皮。

[fɔː(r)] [kləʊvz] , [ə; eɪ] [fjuː] [griːn] ['seləri] [stɔːks] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [lɒŋ] [red] ['pepə(r)] .
four cloves , a few green celery stalks , one ounce of salt , and one long red pepper .
四 丁香 , 一个 很少 绿色的 芹菜 茎 , 一 盎司 的 盐 , 和 一 长的 红色的 胡椒 .

四瓣丁香，几根青芹菜茎，一盎司盐，以及一根长红辣椒。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] , [wʌn]['gælən][ɒv; əv] [stɒk] ; ['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] ['nɪəli] [θriː] ['aʊəz] ; [skɪm] ['keəfəli] ; -
Pour over all , one gallon of stock ; simmer gently for nearly three hours ; skim carefully ; 35
倒 超过 全部 , 一 加仑 的 库存 ; 煨 轻轻地 为了 几乎 三 小时 ; 撇去 小心 ; -

倒入一加仑高汤；小火慢炖近三个小时；小心撇去浮沫；35

[streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd][set][ɒn] [bæk] [ɒv; əv][reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [hɒt] , [bʌt; bət][nɒt]
strain into a saucepan , and set on back of range to keep hot , but not
拉紧 进入 一个 平底锅 , 和 放 在 后退 的 范围 到 保持 热的 , 但 不是
[tuː; tə] [bɔɪl] .
to boil .
到 熬 .

将汤汁过滤到平底锅中，放在炉灶后面保温，但不要煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][draɪ] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɔnz] .
Add half a pint of dry sherry , and serve with croutons .
添加 一半 一个 品脱 的 干燥 雪利酒 , 和 服务 和 烤面包丁 .

加入半品脱干雪利酒，配烤面包丁食用。

[ɪf] [nɒt] [dɑːk] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gleɪz] .
If not dark enough add a little glaze .
如果 不是 黑暗的 足够的 添加 一个 小的 釉 .

如果颜色不够深，可以加一点釉料。

[skɒtʃ] [brɒθ] . — [teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['mʌtn] ['trɪmɪŋz] ; [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;
Scotch Broth . — Take two pounds of mutton trimmings ; cut into neat pieces ;
苏格兰威士忌 肉汤 . — 拿 二 磅 的 羊肉 装饰 ; 切 进入 整洁的 件 ;

苏格兰肉汤——取两磅羊肉边角料，切成整齐的小块；

[pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [wʌn] [lɑːdʒ] [red] ['ʌnjən] ,
put into a saucepan with three quarts of water , one large red onion ,
放 进入 一个 平底锅 和 三 夸脱 的 水 , 一 大的 红色的 洋葱 ,

放入平底锅中，加入三夸脱水和一个大红洋葱，

[sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [həʊl] ['pepəz] .
salt , and a dozen whole peppers .
盐 , 和 一个 打 所有的 辣椒 .

盐和十二个完整的辣椒。

[bɔɪl] ['dʒentli] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] ; [wɒʃ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['bɑːli]
Boil gently , and remove the scum as it rises ; wash half a pint of barley
熬 轻轻地 , 和 消除 这 浮渣 作为 它 上升 ; 洗 一半 一个 品脱 的 大麦
;
;
;

小火煮沸，撇去浮沫；洗净半品脱大麦；

[səʊk] [ˌaɪ 'tiː] [waɪl] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][fɜːst]
soak it while the soup is boiling , and add it at the end of the first
浸泡 它 尽管 这 汤 是 沸腾 , 和 添加 它 在 这 结尾 的 这 第一的
['aʊə(r)] .
hour .
小时 .

在汤煮沸时浸泡，并在第一个小时结束时加入。

[let] [ðə; ði] [suːp] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] [lɒŋgə(r)] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [pɔː(r)] ['sləʊli] ['ɪntuː]
Let the soup boil for two hours longer ; taste for seasoning ; pour slowly into
让 这 汤 熬 为了 二 小时 更长 ; 品尝 为了 调料 ; 倒 缓慢地 进入
[ə; eɪ] [suːp] [tjuˈriːn; təˈriːn] ,
a soup tureen ,
一个 汤 汤碗 ,

让汤再煮两个小时；尝尝味道，根据需要调味；慢慢倒入汤盆中。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] .
leaving the meat in the saucepan .
离开 这 肉 在 这 平底锅 .

将肉留在锅里。

[sʌm; səm][prɪ'fɜː(r)][tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [miːt] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [suːp] ,
Some prefer to take the meat out of the soup ,
一些 更喜欢 到 拿 这 肉 出去 的 这 汤 ,

有些人喜欢把肉从汤里捞出来。

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [bəʊnz] [ðeɪ] [rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .
and after removing the bones they return the meat to the soup .
和 后 移除 这 骨头 他们 返回 这 肉 到 这 汤 .

剔除骨头后，他们将肉放回汤里。

['sɒrəl] [suːp] . — ['sɒrəl] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [ɪn'griːdiənt] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] .
Sorrel Soup . — Sorrel is an excellent ingredient for soup .
酢浆草 汤 . — 酢浆草 是 一个 出色的 成分 为了 汤 .

酸模汤——酸模是做汤的绝佳食材。

[ɪts]['æsɪd] [liːvz] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] [ə'priːʃieɪtɪd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] ; [ðə; ði][waɪld] ['sɒrəl] [meɪ] [biː; bi] [juːst]
Its acid leaves are much appreciated by the French ; the wild sorrel may be used
它是 酸 树叶 是 很多 感谢 经过 这 法语 ; 这 荒野 酢浆草 可能 是 用过的
,
,
,

法国人很喜欢它酸酸的叶子；野生的酢浆草也可以使用。

[bʌt; bət] [naʊ] [ðæt] [trʌk] ['gɑːdnəz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌltɪveɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪk'stensɪvli] ,
but now that truck gardeners are cultivating it extensively ,
但 现在 那 卡车 园丁 是 耕作 它 广泛地 ,

但现在，由于卡车园丁们正在广泛种植它，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [les] ['trʌb(ə)lsəm] [tuː; tə][juːz][ðə; ði]['lætə(r)] .
it will be found less troublesome to use the latter .
它 将要 是 成立 较少的 麻烦的 到 使用 这 后者 .

使用后者会更省事。

[ðə; ði]['dʒɜːmənz] [meɪk] [ðə; ði] [best] ['sɒrəl] [suːp] ; [ðeə(r)]['resəpi][ɪz][æz; əz] [f'ɒləʊz] :
The Germans make the best sorrel soup ; their recipe is as follows :
这 德国人 制作 这 最好的 酢浆草 汤 ; 他们的 食谱 是 作为 跟随 :

德国人做的酸模汤最好吃；他们的食谱如下：

— [wɒʃ] [ænd; ənd] [pɪk] ['əʊvə(r)] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['sɒrəl] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] ; [ðen] [kʌt] [ðə; ði]
— Wash and pick over two quarts of sorrel ; remove the stems ; then cut the
— 洗 和 挑选 超过 二 夸脱 的 酢浆草 ; 消除 这 茎 ; 然后 切 这
['sɒrəl] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .
sorrel into pieces .
酢浆草 进入 件 .

—清洗并挑选两夸脱多的酸模；去除茎；然后将酸模切成块。

[hiːt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] ; [ˌeɪ diː 'diː] the36
Heat two ounces of butter in a small saucepan ; add the36
热 二 盎司 的 黄油 在 一个 小的 平底锅 ; 添加 the36

在一个小平底锅里加热两盎司黄油；加入36

['sɒrəl] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [bleɪdz] [ɒv; əv] [tʃaɪvz] ;
sorrel and a few blades of chives ;
酢浆草 和 一个 很少 刀片 的 细香葱 ;

酸模和几片细香葱；

['kʌvə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf] [æn; ən]['aʊə(r)] .
cover without water and allow it to steam for half an hour .
覆盖 没有 水 和 允许 它 到 蒸汽 为了 一半 一个 小时 .

盖上盖子，不要加水，蒸半小时。

[stɜː(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] ; ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [friː]
Stir to prevent burning ; sprinkle over this a tablespoonful of flour free
搅拌 到 防止 燃烧 ; 撒 超过 这 一个 一汤匙 的 面粉 自由的
[frɒm; frəm] [lʌmps] .
from lumps .
从 肿块 .

搅拌以防烧焦；撒上一汤匙无结块的面粉。

[naʊ] [,eɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [wel] - ['siːz(ə)nd] [viːl] [stɒk] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ; [bɔɪl]
Now add three quarts of well - seasoned veal stock ; taste for seasoning ; boil
现在 添加 三 夸脱 的 出色地 - 经验丰富的 小牛肉 库存 ; 品尝 为了 调料 ; 熬
[wʌns] ,
once ,
一次 ,

现在加入三夸脱调味好的小牛肉高汤；尝尝味道，根据需要调味；煮沸一次，

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] ['kruːtɔnz] [ɔː(r)] [smɔːl] ['bɪts][ɒv; əv] [təʊst] .
and send to table with croutons or small bits of toast .
和 发送 到 桌子 和 烤面包丁 或者 小的 比特 的 吐司 .

配上烤面包丁或小块吐司一起上桌。

[ðɪs] [æn; ən] ['eksələnt] [sprɪŋ] [ænd; ənd] ['sʌmə(r)] [suːp] .
This an excellent spring and summer soup .
这 一个 出色的 春天 和 夏天 汤 .

这是一道非常适合春夏季节的汤。

[sprɪŋ] [suːp] . — [teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['naɪsli] ['siːz(ə)nd] [viːl] [stɒk] ; [pleɪs] [,aɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]
Spring Soup . — Take two quarts of nicely seasoned veal stock ; place it on the
春天 汤 . — 拿 二 夸脱 的 很好 经验丰富的 小牛肉 库存 ; 地方 它 在 这
[reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [hɒt] ,
range to keep hot ,
范围 到 保持 热的 ,

春季汤——取两夸脱调味好的小牛肉高汤；放在炉子上保温，

[bʌt; bət][nɒt][tuː; tə][bɔɪl] .
but not to boil .
但 不是 到 熬 .

但不要煮沸。

[kʌt] ['ɪntuː] [niːt] [strɪps] [fɔː(r)] [jʌŋ] ['kærəts] , [fɔː(r)] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd] [tuː] [sprɪŋ]
Cut into neat strips four young carrots , four young spring turnips , and two spring
切 进入 整洁的 条状物 四 年轻的 胡萝卜 , 四 年轻的 春天 萝卜 , 和 二 春天
[liːks] ;
leeks ;
韭菜 ;

将四根嫩胡萝卜、四个嫩春萝卜和两根春韭菜切成整齐的条状；

[,eɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] .
add them to the stock .
添加 他们 到 这 库存 .

将它们加入库存。

[naʊ] [,eɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [freʃ] [griːn] ['piːz] ; [bɔɪl]['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [,fɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
Now add half a pint of fresh green peas ; boil gently for fifteen minutes ;
现在 添加 一半 一个 品脱 的 新鲜的 绿色的 豌豆 ; 熬 轻轻地 为了 十五 分钟 ;

现在加入半品脱新鲜青豆；小火煮十五分钟；

[teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
taste for seasoning , and serve .
品尝 为了 调料 , 和 服务 .

尝尝味道，根据需要调味，即可上菜。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] . — [kʌt] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][hæm]['ɪntuː][daɪs] ; [slaɪs] [tuː] ['ʌnjənz] ,

Tomato Soup . — Cut four ounces of ham into dice ; slice two onions ,

番茄 汤 . — 切 四 盎司 的 火腿 进入 骰子 ; 片 二 洋葱 ,

番茄汤——将四盎司火腿切成丁；将两个洋葱切片，

[ænd; ənd][fraɪ] [wɪð] [hæm][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ;

and fry with ham in two ounces of butter ;

和 炒 和 火腿 在 二 盎司 的 黄油 ;

用两盎司黄油和火腿一起煎；

[wen] [braʊn] [tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [kən'teɪnɪŋ] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)]

when browned turn them into a saucepan containing three quarts of stock or

什么时候 棕色 转动 他们 进入 一个 平底锅 包含 三 夸脱 的 库存 或者

[kɔːnd] - [biːf] ['wɔːtə(r)] ,

corned - beef water ,

咸 - 牛肉 水 ,

煎至金黄后，将它们放入装有三夸脱高汤或咸牛肉水的平底锅中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['kærəts] , [tuː] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd][wʌn] [lɒŋ] [red] ['pepə(r)] ,

and add three carrots , two turnips , and one long red pepper ,

和 添加 三 胡萝卜 , 二 萝卜 , 和 一 长的 红色的 胡椒 ,

再加入三根胡萝卜、两个芜菁和一根长红椒。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['aʊtə(r)] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] .

and a dozen outer stalks of celery .

和 一个 打 外 茎 的 芹菜 .

还有十几根芹菜外茎。

['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kænd] [tə'mɑːtəʊz] ; [bɔɪl]

Simmer gently for one hour ; then add a quart of canned tomatoes ; boil

煨 轻轻地 为了 一 小时 ; 然后 添加 一个 夸脱 的 罐装 西红柿 ; 熬

['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['aʊə(r)] ;

gently for another hour ;

轻轻地 为了 其他 小时 ;

小火慢炖一小时；然后加入一夸脱罐装番茄；再小火煮一小时；

[rʌb] [ðə; ði] [həʊl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ə'gen] [wɪð] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ə; eɪ] [fjuː]

rub the whole through a sieve , and simmer again with the liquor a few

擦 这 所有的 通过 一个 筛 , 和 煨 再次 和 这 酒 一个 很少

['mɪnɪts] ;

minutes ;

分钟 ;

将整块食材用筛子过滤，然后与酒一起再炖几分钟；

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [fraɪd] [bred] [krʌmz] . -

add salt , and serve with fried bread crumbs . 37

添加 盐 , 和 服务 和 油煎 面包 面包屑 . -

加盐，佐以炸面包屑食用。37

['tɜːki] [suːp] . — [teɪk] [ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kəʊld] [rəʊst] ['tɜːki] , [trɪm] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] ,

Turkey Soup . — Take the remains of a cold roast turkey , trim off all the meat ,

火鸡 汤 . — 拿 这 遗迹 的 一个 寒冷的 烤 火鸡 , 修剪 离开 全部 这 肉 ,

火鸡汤——取一只冷烤火鸡的剩余部分，剔除所有肉，

[breɪk] [ʌp] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ;

break up the bones , and put them into a saucepan ;

休息 向上 这 骨头 , 和 放 他们 进入 一个 平底锅 ;

将骨头敲碎，放入平底锅中；

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] ; [sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] [tuː; tə] [teɪst] .

cover them with two quarts of veal stock ; salt and cayenne to taste .

覆盖 他们 和 二 夸脱 的 小牛肉 库存 ; 盐 和 辣椒 到 品尝 .

用两夸脱小牛肉汤盖住它们；加盐和辣椒粉调味。

[bɔɪl] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] ; [streɪn] [ænd; ənd] [skɪm] .
Boil gently for one hour ; strain and skim .
熬 轻轻地 为了 一 小时 ; 拉紧 和 撇去 .

小火煮一小时；过滤并撇去浮沫。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['tɜːki] ; ['sɪmə(r)] ['dʒentli] ;
Now add the flesh of the turkey ; simmer gently ;
现在 添加 这 肉 的 这 火鸡 ; 煨 轻轻地 ;

现在加入火鸡肉；小火慢炖；

[dɪ'zɒlv] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][raɪs]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]
dissolve a tablespoonful of rice flour in a little cold milk , and add it
溶解 一个 一汤匙 的 米 面粉 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 , 和 添加 它
[tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .
to the soup .
到 这 汤 .

将一汤匙米粉溶于少量冷牛奶中，然后加入汤中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['kruːtɒnz] .
Let it come to a boil ; taste for seasoning , and serve with croutons .
让 它 来 到 一个 熬 ; 品尝 为了 调料 , 和 服务 和 烤面包丁 .

煮沸后尝尝味道，根据需要调味，配上烤面包丁即可食用。

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] . — [wɒʃ] [ænd; ənd] [kliːn] [tuː] ['kærəts] [ænd; ənd] [tuː] ['tɜːnɪps] ; [kʌt] [ðem; ðəm]
Vegetable Soup . — Wash and clean two carrots and two turnips ; cut them
蔬菜 汤 . — 洗 和 干净的 二 胡萝卜 和 二 萝卜 ; 切 他们
['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,
into slices ,
进入 切片 ,

蔬菜汤——将两根胡萝卜和两个芜菁洗净切片，

[ænd; ənd] [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] ['nærəʊ] [strɪps] ;
and cut each slice into small narrow strips ;
和 切 每个 片 进入 小的 狭窄的 条状物 ;

将每一片切成细长的条状；

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [fɔː(r)] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] [kʌt] ['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] ,
put them into a saucepan with four stalks of celery cut into inch pieces ,
放 他们 进入 一个 平底锅 和 四 茎 的 芹菜 切 进入 英寸 件 ,

将它们放入平底锅中，加入四根切成一英寸长的芹菜。

[ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] , [wʌn] [lɒŋ] [red] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ;
a dozen button onions , one long red pepper , and a teaspoonful of salt ;
一个 打 按钮 洋葱 , 一 长的 红色的 胡椒 , 和 一个 一茶匙 的 盐 ;

十二个小洋葱，一个长红椒，一茶匙盐；

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] ; [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]
add three quarts of soup stock ; boil until the vegetables are tender , add
添加 三 夸脱 的 汤 库存 ; 熬 直到 这 蔬菜 是 投标 , 添加
[ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
a lump of sugar ,
一个 块 的 糖 ,

加入三夸脱汤汁；煮至蔬菜变软，加入一块方糖，

[ænd; ənd] [sɜːv] .
and serve .
和 服务 .

上菜。

[ðə; ði] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] ['fænsi] [ʃeɪps] [wɪð] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l]['kʌtə(r)] .
The carrots and turnips may be cut into fancy shapes with a vegetable cutter .
这 胡萝卜 和 萝卜 可能 是 切 进入 想要 形状 和 一个 蔬菜 刀具 .

可以用蔬菜切割器将胡萝卜和芜菁切成漂亮的形状。

[ˌvɜːmɪ'tʃeli] [suːp] . — [teɪk] [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌvɜːmɪ'tʃeli] ; [breɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] ,
Vermicelli Soup . — Take one quarter of a pound of vermicelli ; break it into pieces ,
粉丝 汤 . — 拿 一 四分之一 的 一个 磅 的 粉丝 ; 休息 它 进入 件 ,

粉丝汤——取四分之一磅粉丝，掰成小段，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [θriː] [paɪnts] [ɒv; əv] [strɒŋ] [suːp] [stɒk] .
and boil it for five minutes ; drain and add it to three pints of strong soup stock .
和 熬 它 为了 五 分钟 ; 流走 和 添加 它 到 三 品脱 的 强的 汤 库存 .

煮沸五分钟；沥干水分，加入三品脱浓汤中。

[bɔɪl] [wʌns] ; [drɔː] [tuː; tə][wʌn][saɪd] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Boil once ; draw to one side , and simmer gently for twenty minutes .
熬 一次 ; 画 到 一 边 , 和 煨 轻轻地 为了 二十 分钟 .

煮沸一次；移至一边，小火慢炖二十分钟。

[ʃʊd; ʃəd] ['eni] [skʌm] [ə'raɪz] , [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] ; [teɪst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːzənɪŋ] ,
Should any scum arise , remove it ; taste for seasoning ,
应该 任何 浮渣 出现 , 消除 它 ; 品尝 为了 调料 ,

如果出现浮沫，撇去；尝尝味道是否合适。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] . -
and send to table with a little Parmesan cheese . 38
和 发送 到 桌子 和 一个 小的 帕尔马干酪 奶酪 . -

然后配上少许帕玛森奶酪上桌。38

['kʊkəri] [bʊks] .
COOKERY BOOKS .
烹饪 图书 .

烹饪书籍。

[baɪ] ['tɒməs] [dʒeɪ] . ['mʌri] ,
By Thomas J . Murrey ,
经过 托马斯 J . 默里 ,

作者：托马斯·J·默里

['fɔːməli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['æstə(r)] [haʊs] , [njuː] [jɔːk] ;
Formerly professional caterer of the Astor House , New York ;
以前 专业的 餐饮服务商 的 这 阿斯托 房子 , 新的 约克 ;

曾任纽约阿斯特酒店专业餐饮承办人；

[ˌkɒntɪ'nent(ə)l][həʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfiə] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['liːdɪŋ] [həʊ'telz] .
Continental Hotel , Philadelphia , and other leading hotels .
大陆 酒店 , 费城 , 和 其他 领导 酒店 .

费城大陆酒店及其他一流酒店。

['fɪfti] [suːps] .
FIFTY SOUPS .
五十 汤 .

五十种汤。

[kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] ['væljuəb(ə)l] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [kən'sɜːnɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] [suːp] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd] ['fɪfti] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] [ɒv; əv] [ɔːl] [kaɪndz] ,
Containing much valuable information concerning soups and soup - making , and fifty recipes for soups of all kinds ,
包含 很多 有价值的 信息 有关 汤 和 汤 - 制作 , 和 五十 食谱 为了 汤 的 全部 种类 ,

本书包含大量关于汤和汤的制作方法的宝贵信息，以及五十种不同种类汤的食谱。

['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] [ɪ'læbərət] .
simple and elaborate .
简单的 和 精心制作的 .

简单与复杂。

" [wʌn] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['tʃɑːmɪŋ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] - [bʊks] ['riːs(ə)ntli] ['pʌblɪʃt] . " — ['krɪstʃən]
" One of the most charming little cook - books recently published . " — Christian
" 一 的 这 最多 迷人 小的 厨师 - 图书 最近 已发布 . " — 基督教
['juːniən] .
Union .
联盟 .

"这是近期出版的最迷人的小型烹饪书之一。"——基督教联盟。

['fɪfti] ['sælədz] .
FIFTY SALADS .
五十 沙拉 .

五十种沙拉。

[kən'teɪnz] ['fɪfti] ['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)]['sælədz][ænd; ənd] ['sevrəl] [fɔː(r); fə(r)]['sæləd] - ['dresɪŋz] ,
Contains fifty recipes for salads and several for salad - dressings ,
包含 五十 食谱 为了 沙拉 和 一些 为了 沙拉 - 敷料 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [rɪ'mɑːrks] [ə'pɒn]['sæləd] - ['meɪkɪŋ] ,
etc . , as well as remarks upon salad - making ,
ETC . , 作为 出色地 作为 评论 之上 沙拉 - 制作 ,

包含五十种沙拉食谱和几种沙拉酱配方等，以及关于沙拉制作的说明。

['sæləd] [hɜːbs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
salad herbs , etc .
沙拉 草药 , ETC .

沙拉香草等。

" [ə; eɪ] ['præktɪkl] [ʃef] ,
" A practical chef ,
" 一个 实际的 厨师 ,

一位务实的厨师，

['mɪstə(r)] . ['mʌri] [brɪŋz] [tuː; tə][hɪz; ɪz] ['vɒljuːm] [ðə; ði] [ɪk'spɪəriəns] [ɒv; əv] ['meni] [j'iəz] [ɪn][ðə; ði]
Mr . Murrey brings to his volume the experience of many years in the
先生 . 默里 带来 到 他的 体积 这 经验 的 许多 年 在 这
['liːdɪŋ] ['kitʃinz] [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] ,
leading kitchens of New York ,
领导 厨房 的 新的 约克 ,

默里先生将他在纽约顶级餐厅厨房多年的经验融入到他的著作中。

[ænd; ənd][hɪz; ɪz]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['sevrəl]
and his recipes are those which have made the reputation of several
和 他的 食谱 是 那些 哪个 有 制成 这 名声 的 一些
['feɪməs] ['restrɒnts] .
famous restaurants .
著名的 餐厅 .

他的食谱成就了多家著名餐厅的声誉。

" — [də'mestɪk]
" — Domestic
" — 国内的

"-国内的

['mʌnθli] .
Monthly .
月度 .

每月一次。

['brekfəst] ['deinti] .
BREAKFAST DAINTIES .
早餐 精致小点心 .

早餐小点。

[wɪð] ['meni] ['ɪntrəstɪŋ] [hɪnts] [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [kən'sɜːnɪŋ] ['brekfəst] [bredz] , [fruːts] , ['bevərɪdʒ] , [ænd; ənd] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .
With many interesting hints and directions concerning breakfast breads , fruits , beverages , and dainty dishes .
和 许多 有趣的 提示 和 方向 有关 早餐 面包 , 水果 , 饮料 , 和 纤巧 菜肴 .

其中包含许多关于早餐面包、水果、饮料和精致菜肴的有趣提示和指导。

['mɪstə(r)] . - [əʊn] ['resəpɪz] .
Mr . Murrey's own recipes .
先生 . - 自己的 食谱 .

穆雷先生的独家食谱。

['pʊdɪŋz] [ænd; ənd] ['deɪnti] [dɪ'zɜːts] .
PUDDINGS AND DAINTY DESSERTS .
布丁 和 纤巧 甜点 .

布丁和精致甜点。

[wɪð] ['mɪstə(r)] . - [əʊn] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['əʊvə(r)] - [dɪ'zɜːts] , ['meni] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [aʊt] - [ɒv; əv] - [ðə; ði] - ['kɒmən] [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] ['juːsf(ə)l] .
With Mr . Murrey's own recipes for over 75 desserts , many of which are out - of - the - common and especially useful .
和 先生 . - 自己的 食谱 为了 超过 - 甜点 , 许多 的 哪个 是 出去 - 的 - 这 - 常见的 和 尤其 有用 .

书中收录了穆雷先生本人提供的 75 多种甜点食谱，其中许多食谱不同寻常且特别实用。

[ðə; ði] [bʊk] [ɒv; əv] [ɑːn'treɪz] .
THE BOOK OF ENTRÉES .
这 书 的 主菜 .

主菜大全。

[rɪ'mɑːrks] [ə'pɒn] [ænd; ənd] ['resəpɪz] (['əʊvə(r)] - [ɪn] ['nʌmbə(r)]) [fɔː(r); fə(r)] [ɑːn'treɪz] [ɒv; əv] [ɔːl] [və'raɪətiz] .
Remarks upon and recipes (over 125 in number) for entrées of all varieties .
评论 之上 和 食谱 (超过 - 在 数字) 为了 主菜 的 全部 品种 .

对各种主菜的评价和食谱（超过 125 道）。

[ɪn'væljuəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['dinəz] , [lʌntʃiz] , [leɪt] ['brekfəst] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Invaluable for dinners , lunches , late breakfasts , etc .
无价 为了 晚餐 , 午餐 , 晚的 早餐 , ETC .

非常适合晚餐、午餐、早午餐等场合。

['kʊkəri] [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnvəlɪd； ɪn'vælɪd] .
COOKERY FOR INVALIDS .
烹饪 为了 无效 .

残疾人烹饪。

['præktɪkl] ['kɑːvɪŋ] .
PRACTICAL CARVING .
实际的 雕刻 .

实用雕刻。

['lʌntʃən] .
LUNCHEON .
午餐 .

午餐。

[ˈɔɪstə(r)z] [ænd; ənd] [fɪʃ] .
OYSTERS AND FISH .
牡蛎 和 鱼 .

牡蛎和鱼。

[iːtʃ] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [əˈbʌv] [ɪz] [əˈtræktɪvli] [ˈprɪntɪd] [ɒn] [faɪn] [leɪd][ˈpeɪpə(r)] .
Each one of the above is attractively printed on fine laid paper .
每个 一 的 这 多于 是 吸引人 打印 在 美好的 铺设 纸 .

以上每件作品都精美地印刷在优质纹理纸上。

[ˈkʌvəz] [ɪn] [kˈʌləz] , [wɪð] [əˈrɪdʒən(ə)l] [dɪˈzaɪn] , 16mo , [bɔːdz] , [iːtʃ] , - [ˈsiːˌtiːˈɛs] .
Covers in colors , with original design , 16mo , boards , each , 50 cts .
封面 在 颜色 , 和 原来的 设计 , 16mo , 板 , 每个 , - cts .

彩色封面，原创设计，16开，硬纸板，每本50美分。

[ˈsælədz] [ænd; ənd] [ˈsɔːsɪz] .
SALADS AND SAUCES .
沙拉 和 酱汁 .

沙拉和酱料。

[ɪn] [seɪm] [staɪl] [ɒv; əv] [ˈbaɪndɪŋ] [æz; əz] [əˈbʌv] , [bʌt; bət] [ˈlɑːdʒə(r)] [ɪn] [saɪz] . - [ˈsiːˌtiːˈɛs] .
In same style of binding as above , but larger in size . 75 cts .
在 相同的 风格 的 结合 作为 多于 , 但 更大的 在 尺寸 . - cts .

装订方式与上文相同，但尺寸更大。75 美分。

[ˈeni] [ɒv; əv] [ðiːz] [bʊks] [kæn; kən] [biː; bi] [hæd; həd] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] [ˈbʊkselə(r)] ,
Any of these books can be had of your bookseller ,
任何 的 这些 图书 能 是 有 的 你的 书商 ,

这些书你都可以从书商那里买到。

[ɔː(r)] [wɪl] [biː; bi] [sent] [tuː; tə] [ˈeni] [əˈdres] [æt; ət] [ˈpʌblɪʃəz] - [ɪkˈspens] , [ɒn] [rɪˈsiːt] [ɒv; əv] [ˈædvətaɪzd] [praɪs] .
or will be sent to any address at publishers ' expense , on receipt of advertised price .
或者 将要 是 发送 到 任何 地址 在 出版商 - 费用 , 在 收据 的 广告 价格 .

或者，在收到广告价格后，出版商将承担费用将商品寄送到任何地址。

[ˈfredrɪk] [ə; eɪ] . [stəʊks] [ˈkʌmpəni] ,
FREDERICK A . STOKES COMPANY ,
弗雷德里克 一个 . 斯托克斯 公司 ,

弗雷德里克·A·斯托克斯公司

- [west] 23d [striːt] , [njuː] [jɔːk] [ˈsɪti] . -
29 West 23d Street , New York City . 39
- 西方 23d 街道 , 新的 约克 城市 . -

纽约市西23街29号。39

[blæŋk] [ˈpeɪdʒɪz]
BLANK PAGES
空白的 页面

空白页

[fɔː(r); fə(r)]
FOR
为了

为了

[əˈdɪʃən(ə)l] [ˈresəpɪz] . -
ADDITIONAL RECIPES . 40
额外的 食谱 . -

其他食谱.40

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['teɪb(ə)l][ɒv; əv]['kɒntents] : [ðə; ði][peɪdʒ] ['refərənsɪz] [fɔː(r); fə(r)][pə'teɪtəʊ] [suːp] ,
Table of contents : the page references for potato soup ,
桌子 的 内容 : 这 页 参考 为了 土豆 汤 ,

目录：土豆汤的页码参考

[pjʊ'reɪ][ɒv; əv] [biːnz] [ænd; ənd][pjʊ'reɪ][ɒv; əv][klæmz][hæv; həv] [biːn] [ə'mendɪd] [tuː; tə][peɪdʒ] -
purée of beans and purée of clams have been amended to page 33
菜泥 的 豆子 和 菜泥 的 蛤蜊 有 到过 修订版 到 页 -
[frɒm; frəm][peɪdʒ] -
from page 35
从 页 -

豆泥和蛤蜊泥的配方已从第35页修改至第33页。

[peɪdʒ][eit] : [ɛksɚsaɪzd] [ə'mendɪd] [tuː; tə] ['eksəd]
Page 8 : excercised amended to exercised
页 8 : 锻炼 修订版 到 锻炼

第 8 页：exerced 修改为 exercised

[peɪdʒ][naɪn] : - [ə'mendɪd] [tuː; tə] ['pɔːsəlɪn]
Page 9 : porclain amended to porcelain
页 9 : - 修订版 到 瓷

第9页：porclain 改为 porcelain

[peɪdʒ] - : ['aʊəz] [ə'mendɪd] [tuː; tə]['aʊə(r)]
Page 16 : hours amended to hour
页 - : 小时 修订版 到 小时

第 16 页：小时数改为小时

[ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæz; həz] [biːn] ['stændədaiz] .
Hyphenation has been standardised .
连字符 有 到过 标准化 .

连字符的使用已标准化。

['lɛtəz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['æksentɪd] [ɪn][ðə; ði]['ləʊə(r)] [keɪs] [ɑː(r); ə(r)] ['tɪpɪkli] [nɒt] ['æksentɪd] [ɪn][ðə; ði]
Letters that are accented in the lower case are typically not accented in the
信件 那 是 重音 在 这 降低 案件 是 通常 不是 重音 在 这
['ʌpə(r)] [keɪs] .
upper case .
上 案件 .

小写字母带重音符号的字母，大写字母通常不带重音符号。

[ðɪs] [hæz; həz] [biːn] [rɪ'teɪnd] .
This has been retained .
这 有 到过 保留 .

这一点已被保留。

[wɜːdz] [kən'teɪnɪŋ] ['æksentɪd] ['lɛtəz] [ɪn][ðə; ði]['ləʊə(r)] [keɪs] [hæv; həv] [biːn] ['stændədaiz] .
Words containing accented letters in the lower case have been standardised .
字 包含 重音 信件 在 这 降低 案件 有 到过 标准化 .

包含带重音符号的小写字母的单词已标准化。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神